~~Cinco~~

~~SECRETOS~~

AGUSTIN, Miguel



[c.1650?]



# RECOPILACION BREVE DE LAS MATERIAS contenidas en los cinco Libros de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril, con muchas curiosidades, que hallará el que leyere.

EL primero Libro trata de la razon de Estado del Padre, y Madre de Familias de la Casa de Campo, hijas, y criadas, y de los presagios de las mudanzas de los tiempos, y de lo que se ha de trabajar en cada mes, con los preceptos de Astrología para las cosas de la labranza: el hacer los huertos, sembrar, y plantar las yervas de comer, assi de las que se comen las hojas, raíces, y frutas, como tambien las olorosas, y medicinales, y de flores, con sus virtudes; y de la recogida, conserva, y confitura de ellas; con muchas curiosidades.

El segundo Libro trata de los arboles de fruta en particular, assi de los que se plantan en el huerto, como los de fuera de él; y del plantar, y trasplantar, desmochar, limpiar, è ingerir de muchas maneras, con sus virtudes; y como se sacan del huerto, y campo las orugas, piojos, hormigas, gusanos de arboles, caracoles, topos, ratones, serpientes, alacranes, y otros animalejos, que hacen daño à las yervas, arboles, y frutas; y de los arboles del bosque, y de agua; y de la labranza de las tierras, de los trigos, y legumbres; y de el estercolar, y cultivar, con lo demás del sembrar, y recoger; y de los prados, y yervas para el pasto de los animales; y del moler los trigos, y su conserva, assi en grano, como en harina, y lo demás, hasta ser cocido el pan, con otras curiosidades, y secretos.

El tercer Libro trata de las tierras de las viñas, y sarmientos, y de su administracion; y del ingerir las vides, y sus enfermedades, y remedios; y de la cogida de las ubas, y hacer los vinos de muchas maneras, assi para el gusto,

¶2 como

como otros de frutas, y yervas para enfermedades; y de la invencion, naturaleza, facultades, y diferencias de vinos; y el hacer el aceyte de fruto del olivo, y de otros frutos, ſimientes, yervas, y flores; y del diſcurſo breve de la deſtilacion de las aguas ſimples, y compueſtas, con ſus virtudes; con una regla general para medir las tierras en qualquier País, aunque ſean los campos, ò plazas de qualquier forma, ò figura, y con muchas curioſidades.

El quarto Libro trata del ſitio, y fabrica de la Caſa de Campo, con las figuras, y formas de chimeneas, paraque el humo no buelva abaxo, por qualquier viento que ande; y hallar las aguas de los pozos, y fuentes, y de ſu ſalubridad, y bondad; y de la cria de todos los animales domeſticos, aſſi terreſtres, como volatiles, con ſus enfermedades, y curas; y de las abejas, y guſanos que hacen la ſeda, con muchas curioſidades.

El quinto Libro trata de criar, y adieſtrar los perros de caza, y de cazar los animales terreſtres, y volatiles; y de la cria, y govierno de las aves de la alconera, las quales ſon diez aves de rapiña, en general, y en particular; y de cazar, y matar los animalejos de la Caſa de Campo, por la policia de ella; y de la caza, ò peſca de el peſcado, con muchas curioſidades; con un Vocabulario de ſeys Lenguas, y al fin una Rueda perpetua, para hallar los Años fertiles, y eſteriles, aſſi los venideros, como los paſſados.

30 Mayo
Viernes
01896
per 8 [illegible]

PRO-

# PROLOGO
## AL LECTOR.

AUNQUE, por mucho que ſe quiera engrandecer, y enſalzar, ò ſubir de punto la profeſſion ruſtica, y los frutos, y provechos, que de ella reſultan, es caſi impoſſible, por ſer ella la primera, y principal maquina, que da ſuſtento al Mundo, y ſer los Secretos de ella caſi incomprehenſibles; de tal manera, que à no haverſe inventado, ninguna perſona podria paſſar eſta vida; porque eſta profeſſion eſtá dividida en dos ſugetos principales: el primero de los quales ſe llama Agricultura, que enſeña à cultivar las tierras, y ſembrar las ſimientes, y plantar arboles fructiferos, è infructiferos; y la otra ſe llama Paſtoril, que enſeña à criar todas ſuertes de animales domeſticos, terreſtres, y volatiles; eſto es, los terreſtres, tanto para la cultivacion de las tierras, quanto para el comer, y veſtir; pues de ellos ſale la lana, (por medio de la qual veſtimos) leche, queſos, buenas carnes, y otras coſas delicadas, de las quales tomamos el ſuſtento; y aquel que cultiva las tierras ſe llama Agricultor, con la buena induſtria del qual ſe cogen trigos, frutas, y otras muchas coſas, muy neceſſarias à la vida humana; y el que cria à los animales ſe llama Paſtor, por medio, è induſtria del qual gozamos de las buenas carnes, leches, queſos, y otras coſas. Tambien por medio de ellos ſe ha inventado la Aſtrología; porque con el continuo eſtar de noche, y de dia velando en la cuſtodia de los animales, han inventado, y hallado los movimientos de los Planetas, y Aſtros, y tambien Nueſtro Señor quiſo hacerles ſaber primero à ellos ſu venida al Mundo; de donde deben ſer muy eſtimados. Eſtos dos ſugetos eſtan, ò deben eſtar unidos, de tal manera, que el uno ſin el otro no pueden eſtar; porque para cultivar, y eſtercolar las tierras, ſon neceſſarios los animales, y eſtos no pueden vivir ſin los frutos, que las tierras dan, y todos juntos ſon tan neceſſarios à la vida humana, que ſin ellos no ſe puede paſſar: y aſſi Dios nueſtro Señor, del qual *omnia procedunt*, quiſo, que los primeros

hombres del Mundo; efto es, Adán, y Noé, fueffen Agricultores, como fe lee en el Genefis *cap.* 3, *y* 9, y effo à folas debe fer fuficiente para dar razon cumplida, de que las excelencias de efta profeffion ruftica, y los provechos, que de ella refultan, es impoffible poderlos decir, ni efcrivir; pero porque los aficionados à dicha profeffion tomarán gufto en faber algunas honras, y privilegios, de los quales, los que fe exercitan en ella, eftan condecorados, pondrémos aqui algunas cofas particulares, con las quales confta han fido, y deben fer honrados los hombres dados à efta profeffion ruftica.

Primeramente, dice Varron, que las vidas de los hombres fon dos: la primera ruftica, y la otra urbana; pero que la ruftica es mas antigua, porque primero fueron inventados los hombres para la cultivacion de las tierras, que no para edificar Ciudades, y folamente los Agricultores fueron por muchos figlos honrados, y antepueftos à los Ciudadanos, por haverles la Naturaleza Divina dado las tierras, y la arte humana haver hallado los edificios de las Ciudades; y los antiguos Romanos juzgaron, que la vida ruftica debia fer loadiffima, y la de las Ciudades, y Poblaciones, no tanto. El mayor loor, que daban à los hombres, era llamarlos buenos Agricultores, y el que affi era loado, fe tenia por muy honrado; y finalmente, en tanta honra, y eftimacion fue tenida entre los Prifcos la Agricultura, que los Emperadores Romanos, con fus proprios cuerpos, no dexaban de cultivar, y ver cultivar, y fembrar los campos, y tratar de fimientes, difponer arboledas, y con la mifma diligencia, y cuydado, que armaban un campo de Soldados, trataban de los inftrumentos para efcardar los trigos; y affi los Antiguos tenian en ufo emplearfe de nueve dias los fiete en cofas urbanas.

*Ciceron.* Segundo, dice Ciceron en el *lib.* 1. *de Offic.* que en todas las cofas no hay ninguna mejor, mas dulce, ni mas fertil, que la Agricultura; porque el Agricultor tiene todo fu cuydado con la tierra, la qual nunca rehufa bolver lo que fe le da, con muy grandes ganancias; y qué cofa mas viftofa, que un campo bien cultivado?

Tercio: como la Agricultura fea utiliffima, y neceffaria para la vida humana; de aqui fe figue, que el Agricultor fe debe mucho fufrir, y favorecer, fegun lo dice el Emperador Jufti-
*Juftiniano.* niano en la Ley *Colonos numquam*, del lib. 11. del Codex, titulo de *Agricult. & Cen.*

Quar-

Quarto, dice Lucas de Peña en la primera Ley del fobredicho titulo, que los que profeffan dicha profeffion, deben fer eximidos de los cargos publicos, por fer hombres, que con todo fu cuerpo, y fuerzas dan fuftento à toda la maquina vital del mundo, pues por fu medio, è induftria (como arriba fe ha dicho) fe come el pan, y carnes, fe bebe el vino, y de la cria de los animales, y buen trato de ellos, fe viften los hombres; y por effo el Agricultor no fe debe ocupar en otras cofas, fino en el hecho de la Agricultura. *Lucas de Peña.*

Quinto, los Agricultores fon condecorados de otras diverfas prerogativas, privilegios, y humanidades, entre las quales fon las que fe figuen: Que no pueden fer prendados en los animales, y cofas de la labranza: que en tiempo de fementera, miefes, y de vendimias, no pueden fer llamados à juicio: que la vida ruftica es tenida por la mas quieta, y los que la exercitan por quietos; y es prefumpcion, que no fon autores de riñas, antes bien fon tenidos por hombres fencillos, foffegados, y quietos; y de aqui fe dice: *Sancta Rufticitas omnia palàm habet.* Que fi el Agricultor reduce, y faca una tierra de efteril à cultura, y fructificante, lo que fe puede hacer fin grande trabajo, y gafto, no puede el Señor pretender decepcion, ni engaño, ni puede por effo aumentar la penfion, ni los cenfos, fegun que mas largamente lo dice Caffaneo en el libro de los Catalogos *Gloriæ Mundi*, en la part.11. confiderac.37.

Finalmente fe debe advertir, que el Arte de la Agricultura es un modo, y traza muy neceffaria para paffar la vida humana, y por effo debe fer preferida à todas las demás, por haverfe inventado dichos modos por Adán, el primer hombre antes del Diluvio, y defpues del Diluvio, por Noé, como arriba eftá apuntado, y fe lee en el Genefis *cap.* 3, *y* 9. de las quales cofas fe infiere, que la primera cofa, que Dios nueftro Señor nos enfeña fer neceffaria à la vida humana, es la Agricultura; y affi, por las razones arriba dichas, la Agricultura debe fer loada, y los Agricultores deben fer preferidos à los demás Artifices. Por efto, y por hallarme inclinado à dicha profeffion, y tener algunas experiencias de ella, me ha parecido emplear algunas vigilias, y ratos de tiempo, particularmente eftando defocupado de los negocios de mi Iglefia, en tomar trabajo de recopilar en Lengua Caftellana el Libro, que faqué à luz en Lengua Catalana el año de mil feyfcientos y diez y fiete; y aora va añadido en efta impreffion el Quinto Libro, y algu-

algunas otras curiofidades, y un Vocabulario en feys Lenguas, de los nombres Caftellanos de los arboles, frutas, yervas, y otras cofas nombradas en dicho Libro; paraque mejor las otras Lenguas fe puedan valer de él; con el qual Libro hallarán modos, y trazas para encaminar aquellos que exercitan, ò quieren exercitarfe en la Agricultura, y Oficio Paftoril; certificandolos, que mi intento no ha fido fino paraque los infinitos Secretos de la Agricultura, y Oficio Paftoril, con lo demás, que antes iba impreffo, fueffen comunicados à todas las feys Lenguas, y à los curiofos, y aficionados à ella: defeando, que de efte mi trabajo fe figa algun fruto, que con ello me tendré por pagado, y fatisfecho; fuplicando el perdon de mis faltas, y que folo fe atienda à mi afectuofa voluntad, y defeo.

---

*Aprobó efte Libro el P. Fr. Reginaldo Poc, de la Orden de Predicadores, Doctor, y Cathedratico de Theologia, &c.*

TABLA

# TABLA

## DE LOS CAPITULOS, Y MATERIAS contenidas en los cinco Libros de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril.

### LIBRO PRIMERO.



LI-

## LIBRO SEGUNDO.



## LIBRO TERCERO.



Cap.

## LIBRO QUARTO.

## LIBRO QUINTO.

# LIBRO PRIMERO

## DE LOS SECRETOS DE AGRICULTURA, Casa de Campo, y Pastoril.

### CAPITULO PRIMERO.

*SECRETOS DE LO QUE HAN DE HACER, y entender los Padres de Familias, que se exercitan en la Agricultura.*



L Padre de Familias, que quisiere tratar de Agricultura, à mas de saber muy bien las cosas que pertenecen à este ministerio, lo ha de tomar con tanta diligencia, y entregarse à ella con tanto gusto, que no tenga otro tan particular como èste; porque de lo contrario, resultaria el haver de sujetarse à la conciencia de un Administrador, que à mas de engañarle, le maltrataria las tierras, y menoscabaria las cosas de su Casa, y aun le pondria en ella pleytos infinitos; y assi, el primer passo, que en este Tratado se ha de dàr, es la assistencia del dueño de la hacienda; y advierta, que si èl mismo no mira por su provecho, y se encarga de su aumento, con diligencia particular, de que los que trabajan en sus heredades, la tengan de sus oficios, todo irà à mal andar; porque solo aquellos se aprovechan, que no apartan los ojos de las cosas de la administracion, y grangeria propria. Caton, Agricultor famoso, escrive, que aquella tierra es maltratada, y notablemente ofendida, cuyo dueño es inutil para enseñar, è inhabil para disponer lo que se ha de hacer en ella, y se ha de regir, y governar por fuerza, por lo que el Administrador malo quisiere. Deve tambien el Padre de Familias tener siempre los criados ocupados, no frequenten la Ciudad, ni ir al poblado, si no le obliga cosa de importancia;

*De lo que han de hacer, y entender los Padres de Familias de la Agricultura.*

*Caton.*

por lo qual, si tiene pleytos, serà bien encomendarlos à un solicitador de confianza. Jamàs le darà los originales de las escrituras, sino solo copia de ellas; y si la necessidad de assistir à negocios fuere mucha, procure dilatarlo hasta el Invierno, quando tendrà encerrada su cosecha. Hace de tratar bien con sus vecinos, y favorecerlos en sus necessidades: no dexe su hacienda à nadie, sin grande seguridad, porque havrà de pedirla muchas veces, y alguna la perderà. Haga buen pecho à la embidia, y no repare en las impertinencias, y dislates, que acostumbran hacer, y decir los Labradores. No se burle con ellos; y si acaso se viere en ocasion que ellos estèn burlando, procure dissimular, y no se dè por entendido. Hagales el bien que pudiere, quando se lo pidieren, y desta suerte quedaràn contentos, y vivirà con paz, y quietud. Quando quisiere tomar algun Administrador, ó Mayordomo, à quien encomiende el peso de la hacienda, para la Casa de Campo, sea de mediana edad, ni muy mozo, ni viejo, robusto, esforzado, y de la tierra, ò cerca de ella, porque le conozcais la condicion, ò halleis quien os lo diga con certidumbre, por frequencia de trato, y conocimiento antiguo. Mirad, que su muger sea inteligente en las cosas que pertenecen à su oficio, y los hijos bien doctrinados; y entre otras cosas advertid, que no tengan heredad, ni tierras junto à las vuestras; sea practico Labrador, ò por lo menos bien entendido en las cosas de la campaña. No sea vagamundo, reñidor, ni tabernero, sino que sea hombre templado, y que sepa vencer sus apetitos, y los de sus subditos. No dexe q̃ las cosas anden à mal andar, y se vengan à perder. Ha de ser el primero que madrugue, y el ultimo que se acueste. No frequente la Ciudad, aunque sea en dias de mercado, ó feria, si no fuere por cosas de importancia. No reciba à nadie en casa si no fuere q̃ tuviesse estrecha amistad con el dueño de la hacienda. Los vestidos de su casa, y criados deben ser de provecho, y no de gusto, particularmente contra el viento, frio, y lluvia. No tenga en su servicio criado alguno, que no sea de provecho para la Casa de Campo, y para su dueño. No ha de ser negociante, principalmente en ganado, ù dinero de su Señor, porque distrae mucho del govierno, que conviene à la Casa de Campo, y aun hace que las cuentas de ordinario anden mal para su Señor. Conviene que sepa leer, y escrivir, para dàr razon de los gastos, y si esto le faltáre, pidasela tan à menudo, que pueda darla de memoria.

*Officio de el Granjero, ò Mayordomo de la Casa de Campo.*

En conclusion, conviene sea pacifico, sufrido, y diligente, y que sepa tratar bien las cosas de su oficio, aderezar, y hacer de nuevo todos los instrumentos necessarios para la Agricultura de la Casa de Campo, ò por lo menos hacer un astil de un azadon, ù destral, y

otras

otras menudencias semejantes; y para los demás tenga un Carretero, y Herrero assalariados, para que le hagan los instrumentos necessarios, y de ellos tenga sobrados, por no haver de ir al vecino à que se los preste, porque perderia mas en idas, y venidas, que le podrian costar de hacer de nuevo. Visite mucho los mozos, y las tierras, y no dexe desfallecer, ni fatigar mucho los animales en el trabajo. Conviene sepa curar el torzon, y otras enfermedades ordinarias en los animales, y aun las de los de su casa; y sobre todo, estime su palabra, y guardela puntualmente, y abstengase de jurar, por dàr buen exemplo à los que le traten; coma, y beba de lo que ellos comen, y beben; pero en diferente mesa.

*Señales de Agua, y Vientos, y otras mudanzas de tiempo.*

¶ Aunque no importa, que el Administrador, ò Mayordomo de la Casa de Campo sea docto, por lo menos conviene tenga experiencia, ò buena noticia de las señales de agua, vientos, buen tiempo, y mudanzas del Cielo; de las partes del Año, y de su calidad; de la fuerza de los vientos, borrascas, tempestades, truenos, frios, yelos, y granizos, porque si conviniere, disponga la hacienda à sus trabajadores.

*Señales de Lluvia.*

¶ Quando se vieren estas semejantes señales, se puede presumir probablemente que ha de llover. Si la Luna nueva tuviere los cuernos, y corona obscura. Si la Luna llena tiene uno, ò mas circulos negros, y espesos. Si la Luna tiene un circulo, ò faxa de color macilento, y languido. Si el Sol saliere muy roxo, y subitamente se bolviere negro. Si al rededor de sus rayos, al tiempo que sale, se viere una nube pequeña, y obscura. Si quando se vá levantando tiene cerca de sì, à la mano izquierda, una pequeña nube. Si los paxaros de agua se están lavando de continuo en ella. Si las grajas se lavan la cabeza à la orilla del agua, ò se zabullen en ella, ó gritan por la mañana mas fuerte, que otras veces. Si los milanos gritan, y buelan mas de lo que suelen. Si las abejas no se alejan de su casa. Si el buey come mas de lo acostumbrado, si se echa encima del lado derecho, y si està buelto àzia el Mediodia; y si el perro lo lamiere al rededor. Si el lobo acomete de priessa la caza. Si las ranas se zabullen, sin que las obligue el viento. Si el perro se rebolcàre en tierra. Si las palomas buelven tarde à casa. Si las moscas pican mas de lo que acostumbran. Si oye mas el sonido de las campanas. Si las grullas dexan el llano, y prosiguen temprano su camino. Si en el Verano son mas los relampagos, que los truenos. Si los jumentos, y mulas se friegan las orejas demasiado, no teniendo ocasion. Si el gallo cantàre luego que sale el Sol, como no sea de Verano. Si el paxaro solitario estuviere alegre à la mañana. Si las ranas cantan

mas que otras veces. Si la baca mira al Cielo, y espira con las narices en el ayre. Si el azeyte del candil, que arde, centellèa. Si el trifolio se apretare, y recogiere sus hojas.

¶ Serán señales de mucha agua. Si los nublados son obscuros, profundos, y gruessos. Si las gotas del agua que llueve son blancas, y hacen en tierra grandes campanillas, bambollas, ò gorgoritos. Si empezáre à llover suavemente, y menudito. Si cae mucha agua sin viento, y luego la tierra se la bebe. Si la agua de los estanques, y lagunas, sin el calor del Sol, se calienta mas de lo acostumbrado. Si la gallina, y sus pollos, empezando à llover, se recogen con presteza; y si ellos por la mañana emperezan, y tardan en salir à comer. Si el Arco del Cielo, llamado Iris, ù de San Martin, se dobla hacia Mediodia, ò parece dos, ò tres, ò quatro veces en el Cielo.

*Señales de Nieve.*

¶ En el Invierno serán señales de nieve, y en si juzgareis si ha pe nevar. Si los nublados obscuros se bolvieren blanquecinos, en particular corriendo Tramontana. Si al rededor de el Sol, ù de la Luna se vieren muchos circulos roxos, ò palidos, al Mediodia. Si el ayre se hiciere gruesso en tiempo de mucho frio.

*Señales de Granizo.*

¶ Serán presagios de granizo. Si en la Primavera, ò en el Otoño las nubes negras, y obscuras se bolvieren blancas, ò si cerca del mes de Abril, con muchas señales de agua, sobreviene una mezcla de nublados obscuros, y blancos.

*Señales de Viento.*

¶ Seràn presagios de viento. Si el Sol, al traspornerse; se muestra roxo; y si quando se vá à poner le cubren unas nubes encendídas, y si estuvieren todo el dia, ò la mayor parte de color de purpura, y parece mejor de lo que suele. Si la Luna al rededor tiene una cinta rubicunda. Si en buen tiempo, y sereno se levantan las nubes hacia arriba. Si los nublados aparecen en el Cielo recogidos, y sus ramos hacen figura de alguna bestia. Si los bosques, y alturas de los montes hacen algun ruìdo. Si las Estrellas corren à todas partes, y se aparecen mas gruessas, y resplandecientes, que otras veces. Si en el Invierno truena de mañana. Si en la Primavera son mas los truenos, y mas fuertes, que los relampagos. Si el ruìdo de las campanas se oye mucho, y luego casi nada. Si el paxaro solitario canta diferente de lo que suele. Si los perros se rebuelcan por el suelo. Si la tela, ò los hilos de la araña buelan por el ayre. Si la llama del fuego hace ruìdo, y centellèa. Si la anade estiende las alas à menudo.

Se-

¶ Serán presagios de truenos, relampagos, y tempestades: quando viereis que la mañana, y tarde del Verano, ò el principio del Otoño, es el Sol mas caliente, que acostumbra. Si en el ayre aparecen muy profundas, y muy espesas nubes. Si el torvellino levantare la tierra, y soplare con violencia, y llenare el ayre de muchas nubes espesas, y obscuras. Si los dias del Verano, ù del Otoño fueren mas calurosos, que la disposicion del año trae consigo. Si el Arco del Sol, Arco de San Martin, ò Iris, se viere ázia Poniente, quando sale el Sol.

*Señales de Truenos, Relãpagos, y Tempestades.*

¶ Serán presagios de buen tiempo: quando al salir el Sol se muestra verde, y se levanta resplandeciente, y claro, teniendo al rededor muy pequeñas nubes roxas, y delicadas, apartadas unas de otras. Si el Sol en tiempo de lluvia se muestra con una faxa inflamada, y roxa. Quando despues del girante de la Luna, passado el tercero, ò quarto dia, ella se muestra delicada, y limpia. Si quando es llena está clara; si aquella parte del Cielo, que comunmente llaman camino de Santiago, parece resplandeciente, y clara; si cae copia de rocìo à la mañana, ò à la tarde, en qualquier tiempo del Año. Si el viento de Tramontana fuere recio; si el cuervo vá dando bueltas, y graznáre muy fuerte; si la grulla buela en alto, y no buelve à baxar presto; si las aves de agua se alexan de ella algun poco.

*Señales de buen tiempo.*

¶ Aunque las partes del Año tengan sus principios, y fin por meses determinados, como la Primavera empiece à veinte dias de Marzo, à seis horas y media de la mañana, que el Sol entre en el Signo de Aries, y acaba à los veinte y tres de Junio, à las ocho horas y media de la mañana, y assi de las demàs partes del Año; pero el buen Administrador, y trabajador de la Casa de Campo tendrá, à mas de esto, aviso de algunas señales particulares, para prevenir la mudanza de estos tiempos; quiero decir, sus principios, y fines, los quales son los siguientes.

*Señales de las entradas, y salidas de los tiempos.*

¶ Quando las aves de agua se apartan de ella, ò el Ruyseñor domestico, principalmente el macho, canta mas fuerte, que en otro tiempo. Quando las grullas se junten, y buelvan al lugar de donde vivieren; si los gansos en el pasto riñen entre sì, y dàn gritos, mas que suelen otras veces, y gazardèan de mañana; si las golondrinas buelven à casa, y el viento Zefiro sopla, y el frio se vá mitigando, creerá, que está cerca la Primavera.

*Señales de la Primavera.*

¶ Serán presagios de frio, si en el principio del Invierno yela, y si los paxaros de agua se retiran à donde ella no se yela con tanta facilidad, si la nieve cae menuda; si las Estrellas brillan, y resplan-

*Señales de Frio.*

plandecen mas que ſuelen. Si al principio de los yelos cayere al-gun granizo menudo, eſponjado, y blanco. Si los paxarillos entran en el poblado à buſcar de comer. Si el fuego arroja llamas muy claras, y reſplandecientes, y hace mas vivo el carbon. Si el paño de lana mojado ſe eláre muy preſto, ſon ſeñales de mucho frio.

*Señales de que el Frio eſtà cerca, y durarà.*

¶ Serán preſagios, que el frio eſtá cerca, y que el que hace ſerá mayor, y de dura, ſi los extremos del hombre ſe resfriaren de repente. Si las coſas, que en Invierno acoſtumbran ſer humedas, y blandas, eſtuvieren mas ſecas. Si las gotas, que caen en tierra firme, ſe yelan ligeramente, ſon ſeñales, que el frio eſtá cercano, y el que hace durará mas tiempo.

*Señales de largueza del Invierno.*

¶ Preſagios ſerán de la largueza del Invierno, quando la encina carga mucho de fruto, ò aparecen abiſpas à la fin de Octubre, creedme, que el Invierno ha de durar mucho.

*De grande Calor en el Verano.*

¶ Serán preſagios, que en el Verano hará grande calor, quando las ovejas toſen, y ſe eſcupen muchas veces encima, durante la Primavera.

*Diſpoſicion de todo el Año.*

¶ En concluſion, ſe puede facilmente juzgar por una parte de el Año, la calidad de la otra; porque ordinariamente, ſi la una parte es clara, ſerena, y ſeca, caſi es neceſſario, que la que ſe ſiguiere ſea humeda, y llovioſa; y aſſi, ſi el Otoño es claro, y ſeco, ſe ha de preſumir, que el Invierno ſiguiente ſerá humedo; y de la miſma ſuerte, ſiendo el Invierno llovioſo, ſe ſeguirá la Primavera ſeca; y conſecutivamente proſiguen las demás partes del Año en ſu calor, frio, humedad, y ſequedad.

*Señales, ſi el año ſerá temprano, ò tardìo.*

¶ Serán preſagios, ſi el Año ſerá temprano, ò tardìo, tener cuenta ſi lloviere deſpues de las vendimias, principalmente à la fin de Octubre, porque ſeñala el Año ſer temprano. Si llueve poco deſpues, ò antes de la fin de Octubre, ſerá de buena manera. Si luego deſpues de Todos los Santos empezáre à llover, ſerá el Año tardìo; entonces importará mucho al Padre de Familias, ò al Adminiſtrador de la Caſa de Campo, arrojar mas grano en la ſementera, porque ſegun lo ordinario, ſe pudren muchos granos en la tierra.

*Señales de el Año abundante.*

¶ Tambien le importa mucho ſaber las ſeñales del Año bueno, ò malo, para poder guardar aquellas mieſſes, ó legumbres, que ſe han de vender mas caras, y aprovecharſe de eſſo en ſu ocaſion, y tiempo. Será fertil el Año, ſi en el fruto de la encina ſe criàre una moſca. Si el Otoño es ſereno, y claro, la Primavera templada. Si en ſu tiempo cayere mucha nieve; ſi los arboles producen poca cantidad de fruta; ſi en los eſtanques, y rios hay poco peſcado; ſi la re-

vetama tiene mucha flor. Si los nogales tuvieron mas flores, que hojas. Si el lentisco cria su fruta buena, y limpia. Si la cebolla Albarrana se hace gruessa, y su flor grande, y no se marchita presto, señala ser el Año abundante.

¶ Presagios del Año estèril. Si del fruto de la encina sale una araña. Si se vìere en el Cielo alguna Cometa. Si la Primavera, y el Verano fueren muy humedos. Si la tierra, y ayre se llenáren de arañas, gusanos, langostas, y otros animalejos semejantes. Si el nogal tiene mas hojas que fruto. Si las eladas, y rosadas vienen fuera de su tiempo. Si los paxarillos de las Islas, y Bosques se retiran à los campos, llanuras, y poblados. Si es grande la abundancia de habas, frutas, y duraznos. Si quando florece el trigo huviere eclipse en el Sol, no ganará nada, particularmente si el que se sembrò era delgado, ligero, y algo gastado. Todas estas cosas son señales de mal Año. *Señales de el año esteril.*

¶ Mucho importa al Padre de Familias de la Casa de Campo tener alguna noticia de los presagios de las enfermedades, para poderse preservar, y guardar su Casa de ellas, assi de las contagiosas, como de otras, que resultan del mal temperamento, y disposicion del ayre. Es, pues lo mas seguro, y cierto en esta materia, que si al fin de la Primavera, ù durante el Verano, llueve ordinariamente en abundancia, y los calores son vehementes, y sin viento, ò el viento corriere de Mediodia, sino lloviendo el ayre se mostráre caliginoso, ò con niebla. Todo aquesto son señales de enfermedades. *Señales de Enfermedades.*

¶ Tambien son malas señales de enfermedades: si se eclypsáre el Sol. Si apareciere alguna Cometa, ò llama encendìda. Si pareciere que los arboles se abrasan, y arrojan fuego. Si el Otoño, ò Invierno es abundante de niebla, poco humeda. Si el pan, que se pone en el ayre, atrae cierta humedad, ò blandura. Si los perros rabian. Si ay muchos lobos rabiosos. Si los paxaros tuvieren muchos huevos, y pollos. Son las mismas, señales de enfermedades. *Otras malas señales de Enfermedades.*

¶ Son tambien malas señales: si mueren muchas ovejas. Si en las lagunas ay copia de ranas. Si los muros, ó paredes se llenan de arañas, porquetas, y otros gusanos. Si los paxaros caen muertos del ayre. Si en la bellota se hallare una araña. Si las mugeres paren antes de tiempo. Si en el Verano, despues de haver llovido, se criaren muchas ranas en el agua, en los estanques, ò lagunas, con las espaldas de color de ceniza. Si los rosales, y violetas echaren nuevas flores, y brotaren al principio del Otoño. Si pareciendo que el ayre quiere resolverse en agua, y no llueve. Si despues de haverse *Otras malas señales de Enfermedades.*

mostrado el Sol muy resplandeciente, se anubla el Cielo sin agua: Todas estas señales son malas.

*Sol, y Luna grandes lumbreras del Mundo.*

¶ Aunque la consideracion, y observancia de los movimientos, facultades, y efectos de las Estrellas, mayormente de aquellas dos grandes lumbreras, que sobre la haz de la tierra alumbran (Sol, y Luna) sea mas para los Astrologos, que para el simple Labrador: Con todo, como la mayor parte de las materias rusticas, como son, animales, plantas, arboles, yerbas, y otras, baxan de su generacion por la vital inspiracion, y movimiento de dichos Planetas; por el tanto es muy necessario, que el Padre de Familias, que govierna la Casa de Campo; tenga conocimiento por larga experiencia, de las virtudes, y facultades de ellos, y encaminarlos, segun sus movimietos.

*De las influencias de la Luna en las cosas terrestres.*

¶ Primeramente, hablando de la Luna, la qual por estár mas cercana à nosotros, que ninguno de los otros Planetas, ni Estrellas, influye, y hace sus efectos sobre las cosas terrestres; y es cosa cierta, que en un mes passa el camino, que hace el Sol en un Año, y de sì propria no tiene ningun resplandor; antes bien el que tiene lo recibe del Sol, dando los refluxos, y reberveracion à la tierra con mas vehemencia, y fuerza, segun está mas lexos del Sol. Al contrario, quando ella hace conjuncion, y está mas cercana del Sol, entonces pierde, y falta aquella luz à la tierra, que es lo que ordinariamente decimos creciente, ò menguante; no porque de sì propria disminuye, ni crezca, porque siempre está iluminada del Sol, sino que tan solamente crece, y disminuye en la claridad, resplandeciendo sobre la tierra; este proprio resplandor, conforme vá creciendo, y menguando, assi tiene mas, ò menos fuerza en engendrar los humores de las cosas naturales executando sus efectos, assi tanto quanto está mas lexos, essa claridad vá aumentando; y assi, el humor de las cosas multiplica, y se esparce por las partes exteriores. Al contrario, quanto mas ella disminuye, tanto el humor natural se retira, y encoge de las partes interiores. Por esto decimos, que la Luna es madre, y governadora de todas las humedades de la tierra.

*Creciente, ò menguante de Luna.*

*El tiempo de matar los Animales para comer.*

¶ Hablando primero de los animales campestres, serà notorio al Padre de Familias de la Casa de Campo, y estará avisado de no matar tales animales, como son, puercos, carneros, bueyes, y otros, de los quales querrá hacer provision para la Casa de Familias, en el menguante de Luna; porque la carne muerta en semejante tiempo, se disminuye de un dia à otro, y es necessario tener mas tiempo para cocerla.

Ni

¶ Ni tampoco será bueno cubrir las yeguas, ni otros animales, de los quales quereis procreacion en Luna menguante, por lo que vienen flacos, y no crecen tanto, y la carne de los de comer no es tan buena.

*De cubrir las Yeguas y otros Animales.*

¶ Ni la pesca, aora sea en Mar, Laguna, Estanque, Rio, ni en otra qualquier parte, especialmente el pescado de concha, que sabemos, que en el menguante de la Luna se hallan muy flacos, y dèbiles en su substancia; y al contrario, quando la Luna es llena, y fuerte, son mas gordos, y de mas gusto.

*El tiempo de pescar los Peces.*

¶ El cavallo, y otros animales sujetos à enfermedades de ojos, se hallan mejor en el menguante, que en el creciente, y lleno.

*Los Animales sujetos à mal de ojos.*

¶ El Cazador de Alcòn, ù de Azor, se determinará mas presto en el lleno de la Luna, para hacer bolar su ave de rapiña para cazar, que en el menguante, por lo que las dichas aves en este tiempo son mas fuertes, y ligeras, que en otro tiempo.

*De cazar con el Alcon.*

¶ Tambien hareis la esquila del ganado, quando la Luna estè en su creciente, y será mejor desde la madrugada, hasta medio dia abaxo, y esto porque la Luna crece mas, y se hace mas larga en este tiempo, que en el menguante, y baxando el Sol.

*El tiempo de la esquila del Ganado.*

¶ Hareis provision de la gordura, y tuetanos del carnero, ciervo, buey, y de otros animales, que fuere necessario, en Luna creciente, ò llena que será mejor.

¶ Pondreis à empollar los huevos de las gallinas, y otras aves bolatiles, en Luna creciente, y mejor en el quarto primero.

¶ Y la simiente, ò granos de gusanos de seda, la pondreis dos dias despues de la conjuncion de la Luna, para que vengan à nacer dentro del creciente, porque serán los gusanos, ò capullos mas gruessos, duros, y finos de pelo, que aquellos que vendrán à nacer en Luna menguante, que son mas pequeños, quebradizos, y de poco provecho.

¶ Capareis los puercos, toros, carneros, becerros, y otros animales, quando la Luna estè en su menguante.

¶ Ingerireis los frutales dos dias despues de hecha la conjuncion de la Luna con el Sol, porque conviene, que el primero Año empinen, y crezcan mucho para ser buenos.

¶ Plantareis los frutales el dia antes de la conjuncion de la Luna, porque quanto menos fuerza tienen los frutales, serán mas duraderos, y fructiferos; y si quereis se empinen, y se hagan mas grandes las plantas, quatro dias despues de hecha la conjuncion. En este mismo tiempo cortareis la madera para el fuego; al contrario, la ma-

*El tiempo de la provision de gordura, tuetanos de los Animales, y empollar los huevos de las Aves, y Gusanos de seda; capar los Animales, y ingerir, y plantar los Frutales, y cortar la madera para el fuego, y edificios.*

madera que cortareis, para que sea de larga dura, como la que ha de servir para bastimiento, y edificios de casas, la cortareis al fin de la Luna, y es mejor en los dias cortos del Año, y de medio dia à baxo, que cortada en semejante tiempo, es de mucha dura.

*El tiempo de plantar, y podar las Viñas.*

¶ Plantareis la viña en Luna creciente, despues que serán passados quatro, ò cinco dias despues de la conjuncion de la Luna con el Sol.

¶ Las viñas podareis, las que estuvieren plantadas en ruin tierra, y las que tienen poco creciente en el creciente de la Luna.

¶ Las viñas que estuvieren en tierra fertil, las podareis en el menguante, y darán mas ubas, y fructificarán mas que aquellas, que fueren podadas en Luna creciente, por lo que las humedece, y engorda, que es causa de mucha abundancia de pampanos, y hojas; y el podar en Luna menguante, causa que la cepa, y vid se reprime de aquella demasiada gallardia, y dá el fruto con abundancia.

*El tiempo de coger las Frutas para conserva.*

¶ Cogereis las frutas que quereis para guardar, como son, manzanas, niespolas, peros, y peras, y otras, en Luna vieja, y en dia claro, y enjuto; generalmente cogereis, y llevareis à vuestra casa todas aquellas cosas, que quereis sean duraderas, en tiempo que la Luna estuviere en su menguante.

*Podar los Frutales, y vendimiar las Viñas.*

¶ Podareis los frutales en el menguante de la Luna, y os darán el fruto con mas abundancia.

¶ Vendimiareis las ubas de las viñas en el menguante de la Luna, porque los vinos sean mejores, y se conserven mas largo tiempo; que de otra manera peligrarán de conservarse, quando mucho, hasta el tiempo de podar las viñas, que es por todo el Marzo.

*El tiempo para sembrar los Trigos, legumbres, y otros granos.*

¶ Sembrareis vuestros trigos, legumbres, y otros granos en Luna creciente, y los segareis, trillareis, y molereis, para conservarlos, en Luna menguante, y que sea al fin de la Luna; verdad es, que el pan crece, y aprovecha mas, quando está molido en Luna creciente.

*Coger los Cañamos, Linos, y legumbres, y sembrar, y coger las yervas, y las frutas, y raìces de las yervas.*

¶ Cogereis los cañamos, linos, legumbres en el menguante de Luna; verdad es, que cogeis las legumbres en el creciente de la Luna, serán mas faciles de cocer.

¶ Las yervas conviene sembrar en Luna creciente, y cogerlas quando está llena, porque entonces están con mayor virtud. En este mismo tiempo cogereis los pepinos, calabazas, melones, albudecas, citrones, y todas las raìces, que hacen cabeza, como son, ajos, nabos, puerros, cabezas de azucenas, y azafrán, y otras semejantes; si no fueren las cebollas, que son al contrario, porque se crian mas gruessas, y mejores al menguante de la Luna, y tienen mas vigor, y cuerpo;

po; y en este tiempo son mas fuertes, agrias, y picantes, que no fueran si se trasplantáran al creciente, ò al lleno de la Luna.

*Segar los Prados, estercolar las Tierras, y regar los Prados.*

¶ Hanse de segar los prados, y pasto de los animales en Luna creciente.

¶ Estercolareis, y engordareis las tierras al creciente de la Luna, al tiempo que dá menos fuerza el estiercol, para humedecer la tierra, y entonces las hace crecer, y multiplicar.

¶ Tambien regareis vuestros prados al menguante de la Luna.

*De las influencias de el Sol en las cosas de labranza.*

¶ Quanto en el Sol, que es el otro instrumento del Universo, lo qual hace la mayor parte de sus operaciones, durante el dia, del qual èl es Autor, como la Luna de las noches, durante la noche; el tiempo que tiene mas virtud, y mayor fuerza, y vigor, que es mediante su calor natural, influencia, accion, y radiacion celeste, dando à las cosas terrestres ciertas facultades, y virtudes; las quales operaciones en las materias terrestres, son producidas, y engendradas del Sol; por ciertos movimientos de èl, en quatro tiempos del Año, que es el tiempo que el Sol hace su curso, y camino entero. Por esto el trabajador, y el Padre de Familias de la Casa de Campo, estarán avisados en tener cuenta con las quatro sazones del Año, que son Primavera, Verano, Otoño, è Invierno, à fin, que segun el movimiento, y virtudes del Sol, en estos quatro tiempos èl trata, menèa, y govierna las cosas rusticas en qualquier mes del Año. Por lo que conviene, para que los trabajadores no estèn ociosos, debe el Padre de Familias, ò Administrador de la Casa de Campo tenerles alguna obra limitada para cada uno de los meses del Año, segun la ocasion, lugar, y tiempo lo pidieren.

*Quatro tiempos de el Año.*

*Enero, lo que se ha de trabajar.*

¶ Primeramente en el mes de Enero, en Luna menguante, harán cortar madera para fabricas, ò cosas durables, porque cortada assi, durará mas sin gastarse. Estercolarán los arboles, advirtiendo, que el estiercol no toque à las raìces. Podrán hacer ingertos en los arboles tempranos como son, rosales, ciruelos, manzanos, nogales, duraznos, alverchigos, almendros, y cerezos; advirtiendo en esto el clima de la tierra, si fuere caliente, fria, ò templada; y si hiciere buen tiempo, podarán las viñas: ararán los secanos, si fuere la tierra delicada, y amorosa, y tuviere yervas grandes, ò raìces demasiadas; y si no ha sido beneficiado en el mes de Octubre, dará à las tierras la segunda reja, y arado, y podrá echar sobre ellos paja de habas, trigo, ò cebada. Cortarán los barrales, ò barras de los sauces, para aderezar los parrales, ò hará carretas de nuevo, ò acomode las que tiene, si lo huvieren menester. Cortarán estacas, ò otras

co-

cosas necessarias para el trabajo; y de ninguna manera siempre en este tiempo cosa, porque está la tierra demasiado pesada, llena de vapores, y poco movida, y beneficiada.

*Febrero, lo que se ha de trabajar.*

¶ De Febrero en Luna creciente pueden trasplantar sarmientos arraygados de dos, ò tres años; y si huviere algunos que tuvieren poca fuerza en las raìces, no los toquen, dexenlos para el otro Año. Harán llevar à los campos, viñas, prados, y huertos el estiercol. Pueden hacer hoyos para plantar viñas nuevas, à las partes donde las plantan con hoyos. Podarán los arboles de las ramas superfluas. Aderezarán la tierra de los huertos, para plantar las yervas, que crecerán. Beneficiarán de cultura las tierras segunda vez, las quales huvieren de sembrar. Sembrarán habas, cebada, avena, mijo, y otras semillas, y el cañamo en las tierras donde el viento no dá recio. Pueden visitar su vino, particularmente el mas delicado. Aderezarán los parrales de los huertos; pueden plantar los arboles, que se plantan de rama gruessa, para hacer bosque, como son, sauces, alamos, olmos, y otros, assi fructiferos, como silvestres. Limpiaràn sus palomares, y casas de las gallinas, pavos, gansos, ansares, anades, gallos de Indias, y otras aves domesticas, porque estos animales al fin deste mes, empiezan à andar en amor, y hacer sus huevos. Visiten el conejar, y hagan sacar el estiercol. Compren los vasos, ò colmenas de las abejas, y limpienles sus casillas, matandoles los Reyes, fuera de uno. Pueden comprar alcones, azores, y otras aves de rapiña, y los pondran à la muda al fin de este mes.

*Marzo, lo que se ha de trabajar.*

¶ En Marzo sembrarán cebadas, avenas, mijos, panizos, cañamos, linos, y otras semillas semejantes. Beneficiarán segunda vez la tierra, que huvieren dexado para el sementero nuevo. Cavarán las yervas malas, y escardarán los trigos. Cortaran mimbres, y otras varillas semejantes, para hacer cuevanos, cestones, y canastas, porque en este tiempo los arboles tienen mas humor. Dispondrán el huerto para las yervas de comer, y las semillas que tuviere necessidad de sembrar en èl. Exabrirán las parras, y frutales, para que lleven mas abundancia de fruta, y estercolarán las raìces de ellos.

*Abril, lo que se ha de trabajar.*

¶ En Abril plantarán olivos, manzanos, granados, naranjos, arrayanes, y los limpiarán con curiosidad. Ingerirán higueras, castaños, y cerezos; esto se entiende en tierras frias, que en las calidas yá ha de estár hecho en Marzo. Podarán las viñas nuevas, porque en este mes lo apetecen mas que en otro. Tendrán cuydado en dár de comer à las palomas, porque no la hallan en esse mes en la campaña. Darán à las yeguas, ovejas, y jumentas, sus machos. Lim-

Limpiarán la habitacion de las abejas muertas, y enfermas, porque quando florecen las malvas, se enferman.

*Mayo, lo que se ha de trabajar.*

¶ En Mayo regarán las plantas nuevas; esquilarán sus ganados en Luna creciente; reconozcan las tinajas, y cubas; harán mucha manteca, y queso; castrarán los becerros; quitarán de las cepas de sus viñas los pampanos, que no tuvieren ubas, dexando los que las tienen, y los que parecieren de provecho para hacer murrones el Año siguiente; limpiarán los trigos.

*Junio, lo que se ha de trabajar.*

¶ En el mes de Junio limpiarán la era de toda paja, estiercol, y polvo; segarán los prados, y trillarán los trigos que quisieren, para sembrar el Año siguiente à su tiempo.

*Julio, lo que se ha de trabajar.*

¶ En Julio recogerán las miessas, y quitarán de los arboles manzano, y peral, la fruta gastada, y la que los cargáre demasiado. Cavarán las viñas de grama, cañota de ellas, limpiandolas de las yervas. Allanarán las grietas, que se huvieren hecho en tierra; porque entrando el Sol por ellas, no dè calor demasiado à las cepas, y raìces. Harán provision de leña para el fuego.

*Agosto, lo que se ha de trabajar.*

¶ En Agosto cogerán el lino, cañamo, y la fruta que huviere en los arboles, para conservarla, y conservar à ellos. Hará quitar las hojas à las viñas tardìas, para que el calor del Sol entre mejor en ellas. Si tuviere necessidad de hacer algun pozo, ò buscar alguna fuente, sea en este tiempo. Trata de aderezar las cubas, y otros vasos, que huviere menester para la vendimia.

*Septiembre, lo que se ha de trabajar.*

¶ En Septiembre darán à las tierras la ultima reja, y arado, si huviere de sembrarlas. Sembrarán el trigo, centeno, y otros granos en el clima, y paìses frios. Vendimiarán en las tierras, y paìses calientes; sacudirán las nueces; segarán los prados que son tardìos; harán recoger haces de leña para hacer cercas à las heredades, y para calentar el horno todo el Año.

*Octubre, lo que se ha de trabajar.*

¶ En Octubre harán su vino, y lo pondrán en sus vasos; cubrirán los naranjos, y los limones, y otros arboles semejantes, en tierra que hace frio; harán la miel, y la cera, y escarzarán los enjambres viejos.

*Noviembre, lo que se ha de trabajar.*

¶ En Noviembre trasegarán el vino; recogerán los animales de cerda (por no decir los puercos) haràn colmenas, ò casas para las abejas, cestillas, canastas, zarandas, ò crivos de juncos, ò mimbres; limpiarán los sauces, para atar en ellos los parrales, ò sarmientos.

*Deciembre, lo que se ha de trabajar.*

¶ En Deciembre no se descuyden en visitar à menudo los campos, y hacer hazarvas, y ragueros para el agua, que se havrá recogido de las lluvias. Harán provision de estiercol para regalar la tier-

tierra, que no eftá eftercolada. Cubrirán las raìces de los arboles, y yervas con tierra, y eftiercol, los que querrá confervar hafta la Primavera.

## *OBSERVACIONES, Y PRECEPTOS DE ASTROLOGIA, cònforme à la Agricultura de Antonio Magino para aquellos que tienen cognicion de los Planetas, y Signos.*

POr muy cierto fe ha de tener, que los afpectos Aftrologicos ayudan muchiffimo à la Agricultura, como todos los arboles, plantas, y yervas eftèn fujetas à los Planetas; es cierto, como dice Lucio Velancio en fus Queftiones Aftrologicas, que fe hallan muchas plantas dár tantos Años fruta, quantos dias la Luna fuere apartada de la conjuncion del Sol, fi no fon en algunas yervas, que difminuyen, y aumentan fus hojas, fegun el creciente, y menguante de la Luna; lo que facilmente cada uno puede experimentar en el arbol llamado Granado; teniendo cuenta quantos dias fueren paffados defde el dia que lo havrán trafplantado, hafta la conjuncion de la Luna. Mas adelante vemos, que los Labradores experimentan las virtudes nutritivas, y aumentativas en plantas, y yervas, tener diverfos efectos, y criarfe de diverfas maneras, por las influencias de los Planetas, y en particular por la influencia de la Luna; porque eftas mifmas virtudes de las plantas ingeridas, quando la Luna vá menguando, fon de menos virtud, que no ferian fi fueffen ingeridas al creciente. Si los parrales, y farmientos fe podáren quando la Luna fuere vieja entonces darian los farmientos mas cortos, y flacos, que fi fueffen podados en el creciente. De manera, que en las obras de Agricultura fe ha de advertir en el tiempo de la fementera, la qualidad, y naturaleza de la tierra, que fe ha de labrar; tambien de la qualidad de las fimientes, que fe han de echar à la tierra, y de los arboles que fe han de plantar, por los ingertos que fe han de ingerir, y tambien de la naturaleza de todos los tiempos; porque fi quereis fembrar en la tierra humeda fimiente humeda, ferá mejor (como dice Plinio) fobre el girante, y fin de la Luna vieja; mas fi quereis fembrar en tierra feca, y arida fimiente feca, la fembrareis en el creciente de la Luna: lo que es mejor para los fembrados, que no en el menguante; porque en el menguante la fimiente fe difminuye, y no nace toda; de donde es mejor fembrar defde el quarto dia, defpues que fuè buelto, hafta el veinteno, ò tambien quando la Luna tiene buena correfpondencia con el Sol; y fi eftuviere fobre la tierra,

*Lucio Velancio.*

*Plinio.*

ra, será mejor. Empero en la Luna se deve observar en el sembrar (esto es) que la Luna estè con buen aspecto, y no estè impedida de malos aspectos con Planetas retrogrados; mas en el sembrar ha de ser el signo ascendente, movil, ò comun, y su señor. Tambien la Luna ha de estár en signos movibles, ò en comun terreos. Empero si la Luna fuere en el signo de Aries, conviene que ella mire al Planeta del signo Aquario: Los signos empero de Cancer, y Capricornio, son muy buenos para este efecto, y Virgo mas que todos los terreos; Tauro es tambien muy alabado, mas que los otros signos frios; empero la simiente se disminuye, segun la quantidad de la simiente que siembra, y assi será necessario echar mayor copia de simiente. Tambien es muy bueno para esto la ultima mitad del signo Sagitario, y todo el signo de Piscis. Finalmente, si su dueño del ascendente será libre, y franco de malos aspectos, porque si fuere impedido, la simiente tendria impedimiento, y se disminuìria. A mas de todo lo dicho, se ha de tener cuenta diligentemente en el Planeta Saturno, porque este realmente tiene en sì un natural dominio sobre la Agricultura, llevando ventaja à las plantas, y yervas; no porque (como dice Cardano) su fragilidad sea importante para la generacion de las plantas, sino porque con su fragilidad prohibe la generacion de los gusanos, y la podredura de las simientes, por el qual se corrompe dicha simiente, y se buelven infructiferas; por donde conviene, que el Planeta Saturno estè en lugar bueno, y que mire con buen aspecto à la Luna, y à los demás Planetas. Finalmente, el Planeta Marte ascendente, no es bueno en ningun aspecto, ni debe mirar la Luna, ni el Oroscopo, ni debe ocupar ningun lugar debil ni cadente, y en particular debaxo de la tierra. A mas de lo dicho se ha de advertir, ser cosa muy mala sembrar en tiempo de Eclipse del Sol, y Luna, porque en este tiempo la simiente está mortificada, y estando assi, no se coge ninguna cosa.

*Cardano.*

¶ Quando querais plantar arboles, lo hareis en tiempo que el ascendente sea fixo, sin aspecto del Planeta Marte, y que Saturno estè en casa buena; y si Saturno fuere en aspecto de la Luna con amistad, fuera mejor. Tambien el dueño del signo ascendente debe estár en el mismo ascendente, ò en la decima casa, ù debe dár fortaleza al Planeta, que se halla en aquellos lugares; y la Luna tambien debe estár en lugar bueno del Cielo, caminando de la conjuncion à la oposicion del Sol. Mas, conviene que la Luna estè en signo fixo, excepto en el signo de Escorpion, porque entre estos signos fixos, es mas principal Tauro, despues de Aquario, y tambien Leo, y que la Luna estè impedida de malos aspectos, antes que estè en buen aspecto del

*No se ha de sembrar en tiempo de Eclipse.*

Pla-

*Tiempo de ſembrar, plantar, y cabar las Viñas, cultivar los Huertos, Ingertos, y Viñas.*

*Tiempo de ſembrar, plantar, y cabar las Viñas, y cultivar los Huertos, y Ingertos.*

Planeta Venus;y ſi la Luna no ſe halláre en ſigno fixo,ſea à lo menos en el ſigno Piſcis,ù de Virgo, al qual debe mirar algun Planera del ſigno Aquario. Tambien conviene, que Saturno ſea fuerte, directo, y damnificado, y ſea en la primera caſa, ò en la oncena,ò quinta,ò ſugunda.Será tambien mejor, que Jupiter mire à Saturno; y muy mejor,ſi Jupiter fuere en la primera caſa,ò en las otras convenientes. Tambien el dueño del aſcendente, y la Luna deben ſer orientales del Sol, y aſcendentes en el mundo, y en ſus Cielos, porque eſte conviene mucho à los arboles, que ſe plantan, ò traſplantan,para que crezcan mas preſto.Quando empero la Luna ſe hallàre en ſignos terreos, donde principalmente tiene fuerza, en el tiempo de plantar,los Planetas engendrarán las raìces mas fuertes, y mas poderoſas las partes, que fueren baxo de tierra; al contrario fuera ſi el Planeta eſtuviere en ſignos aereos, porque entonces los arboles dieran los troncos, y ramos muy eſtendìdos, y crecieran mas por arriba de el que no tuvieren baxo en las raìces. Quando la Luna eſtuviere en Tauro, Virgo,ò Capricornio, que ſon ſignos terreos en aſpecto conveniente de Saturno,ſembrareis, ò plantareis,ò tambien cabareis las viñas.Quando la Luna eſtuviere en el ſigno de Libra, ù de Aquario, cultivareis los huertos, los ingertos, y las viñas.

¶ Si podareis los parrales quando la Luna fuere en lleno,y eſtuviere en el ſigno de Tauro, ò Eſcorpion,ò en Sagitario, ni los ratones, ni las abiſpas, ni otros animalejos harán daño à las ubas. Quando la Luna irá menguando,ò eſtuviere menguada, no ingerireis los arboles. No ſembrareis, ni planteis, ni cojais coſas agrias,ſi no fuere quando la Luna eſtuviere baxo de tierra. Las ovejas, y carneros ſe han de eſquilar quando la Luna vá creciendo. Los trigos ſe han de ſegar,y los boſques ſe han de cortar en Luna vieja; y ſi quereis la madera de los arboles para hacer alguna obra principal, los cortareis diligentemente en el ultimo quarto de Luna; y ſi ſucediere cortarlos en Invierno, procurareis que ſea en los dias mas cortos, y que la Luna mire à Saturno, y ſea baxo de tierra, y no ſe gaſtarán, antes bien ſe harán mas fuertes.

*El tiempo de eſquilar el ganado, y ſegar los trigos, y cortar madera para obras.*

*El tiempo de cortar los Boſques, y de ſembrar habas, y lentejas.*

¶ Quando querais que los arboles de los boſques crezcan muy preſto, y os dèn leña, ò madera para quemar, ò para otra coſa, la cortareis quando la Luna ſea debaxo de tierra,en el primero quarto,y que eſtè unida con el Planeta Venus,ò Jupiter. Quando la Luna hará el lleno, no cojais los frutos, ni ſegueis los trigos, porque ſe gaſtarian.Sembrareis las habas quando la Luna eſtuviere llena,y las lentejas à los ultimos dias de la Luna; y en eſte tiempo ſe acoſtum-

bra

bra coger las raìces de llanten, para el dolor de cabeza. No ſe debe hacer ningun principio de obra, quando el Planeta retrogado fuere conjunto con la Luna, porque preſto ſe deſtruìrá, y lo ſerìa mas quando la Luna fuere impedida; y quando la Luna fuere en el ſigno de Aries, conſervareis las coſas liquidas, y mucho mas en tierras frias, aſſi como ſe conſerva la harina hecha en el ſigno de Leo, en tierras calidas. Mas adelante dice Plinio, que los arboles ſe han de cortar, ſi los quereis para madera para obrar, en el gyrante de la Luna, y mejor ſi eſtuvieren debaxo de la tierra; y muy mejor quando fuere en los dias mas cortos del Año, deſpues quando fuere debaxo del nacimiento de la Canicula.

*Para conſervar las coſas liquidas.*

*Plinio.*

*El cortar los arboles.*

¶ Quando plantareis ajos, los cogereis tiernos para comer, antes que eſtèn granados, ſe ha de eſperar que la Luna eſtè debaxo de tierra, como lo dice Columela; porque de eſta ſuerte plantados, y cogidos, no ſon tan fuertes, ni quien los comiere olerá à ellos. Los Campos ſe han de eſtercolar, principalmente en Febrero, quando la Luna eſtè creciendo, y fuerte, ſi quereis hacer aicacer; mas para coger mucho grano, ſe han de eſtercolar en Luna vieja.

*El plantar, y coger los ajos.*

*Columela.*

*Tiempo de eſtercolar los Campos.*

Aviſos, para aquellos que tienen cognicion de los Planetas, y ſignos para la Agricultura. Los Aſtrologos enſeñan à ſembrar, y plantar en eſtos tiempos que ſe ſiguen, por eſtàr bien templados.

Mirando en trino, ò ſextil en los ſignos de: Tauro. Cancer. Virgo. Libra. Capricornio. Aquario.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Grados. | 7. | Minu- | 15. | Aries. |
| | 5. | tos de | 57. | Tauro. |
| | 28. | | 40. | Tauro. |
| | 7. | | 15. | Cancro. |
| | 15. | | 49. | Leo. |
| | 28. | | 40. | Leo. |
| Eſtando | 11. | | 31. | Virgo. |
| en los | 24. | | 22. | Virgo. |
| grados, | 7. | | 14. | Libra. |
| y minu- | 28. | | 40. | Eſcorpion. |
| tos ſi- | 11. | | 32. | Sagitario. |
| guientes. | 7. | | 15. | Capricornio. |

Marte, ò Jupiter, *Arboles*, por trino ſextil, ò quadrado, en ſigno de Aquario, es bueno plantar *Viñas.*

La Luna, y Planetas tienen fuerza en los Arboles, frutas, y yervas, las quales influyen en ellas, como ſon:

**Saturno.**
Roble.
Sauco.
Arboles de dura corteza.
Ruda.
Cebollas.
Ajos.
Lentejas.
Membrillos.
Yervas groſſeras.
Myrra.
Cacia.
Aloes.
Nieſperos.

**Marte.**
Pimienta.
Gengibre.
Moſtaza.
Rabanos.
Maſtuerzo.
Euforvio.
Viñas con participacion de Jupiter.

**Jupiter.**
Roſales.
Laurèl.
Azafran.
Sandalos.
Anebar.
Manzanos.
Perales.
Azucar.

**Sol.**
Sauces.
Olivos.
Palma.
Romero.
Cevada.
Trigo.

**Venus.**
Balſamo.
Datiles.
Incienſo.
Lirios.

**Mercurio.**
Peregil.
Avellanos.

**Luna.**
Calabazas.
Endivias.
Lechugas.
Melones.
Pepinos.

CAPI-

## CAPITULO SEGUNDO.

### *SECRETOS DE LA CONDICION, Y OFICIO DE LA Madre de Familias de la Casa de Campo, y como debe criar, enseñar, y doctrinar sus hijas, y criadas.*

*De razon de estado de la Madre de Familias, hijas, doncellas, y criadas.*

LA Madre de Familias de la Casa de Campo, no tiene menos obligacion de acudir à las cosas que à ella tocan, como à su marido las de su oficio; antes bien le debe ayudar, repartiendose entre ambos el trabajo, y assi toca à su gobierno el cuidado de las bacas (si no fueren muchas) en qne no las falte sustento, por lo que puede sacar su esquilmo, como leche, manteca, y quesos, de que siempre ha de tener abastecida su casa. Tambien debe acudir al govierno de los puercos, del horno, y bodega, curar el cañamo, y lino, y hacer sus telas; ha de hacer esquilar los ganados, y hacer cardar la lana, para que se hagan paños para vestir la familia de su casa. Tambien le toca el cuidado del Huerto, en quanto à las yervas de las hortalizas, y cosas de comer. Debe tener cuidado de las palomas, y de las demás aves, y abejas, y de la conservacion de las frutas, y semillas; empero el comprar, y vender los ganados, manejar dineros, y pagar salarios à los que le sirven, esso toca al hombre. Lo demás, que consiste en otras muchas menudencias, como son, tener limpia la ropa de su casa, y la casa tambien aderezada, y compuesta, sin dificultad es obligacion de la muger, la qual, despues de Dios, debe obedecer siempre à su marido. Conviene sea muger de buen govierno, y diligente, assentada, y casera, bien acondicionada con los criados, haciendose siempre guardar el respeto, y decoro que conviene. No debe ser reñidora, ni maldiciente; ha de hablar poco, y no ser muy escasa. En los aderezos, è instrumentos de su administracion, debe tener cuidado que aya concierto, poniendo cada uno en su lugar, como tambien las demás cosas de el servicio de su casa; porque siendo necessarios, los puedan hallar de presto. Debe ser la primera al trabajo, y acostarse la postrera. No ha de dexar malograr el valor de un alfiler, porque un grano oy, y otro mañana, vendrán à ser una fanega. No tenga cuenta con chismerìas, si no fueren negocios de importancia. A la noche dará cuenta à su marido de lo que cada dia huviere de nuevo, acerca de la administracion de la hacienda, en quanto à lo que toca à su govierno de ella. Con sus vecinas debe ser voluntaria, y agradable, haciendo lo

que pidieren, si pudiere buenamente; pero no ha de llegar la familiaridad à tanto, que los criados de ellos le frequenten su casa, ni los suyos las de los otros; entiendese esto con diferencia de personas. Tambien debe persuadir à sus hijos à que trabajen, si quiere que despues sepan lo que han de mandar à sus criados, y para que conozcan si trabajan bien, y el modo como se han de haver, y tratar con ellos. Debe tambien, à mas de esto, ser muy recatada, y que no permita, ni consienta en su casa juramentos, blasfemias, desverguenzas, ni aun una palabra ociosa. Tocale assimismo tener cuidado de recoger las granzas, y otras semillas para las palomas, y las demàs aves, y guardar las pajas, y sarmientos para calentar el horno, tanto, que aunque sean despojos de habas, garbanzos, bisaltos, y aun cardos, no debe dexarlos perder; porque aunque parecen inutiles, pueden servir para ceniza, ò estiercol. Si huviere señora principal en la Casa de Campo, le debe dàr fielmente cuenta de los huevos, y cria de las gallinas, y de las demàs aves, y animales, que estuvieren à su cargo. Conserve en paz à sus criados, y nunca se meta entre los que no se quieren bien. El pan que se comiere, de ordinario sea duro; y en años esteriles no aguarde que los de la casa pongan agua en el vino, fuera de su marido, y huespedes.

*Como se deben regir sus hijas, y criadas, estando en conversaciones.*

¶ Procure que sus hijas, y criadas vivan en recogimiento, y en qualquier parte que se hallen de conversacion, con personas de casa, parientes, ò estraños, no se pongan à hablar de secreto con alguno, en particular en presencia de los otros de la conversacion, ni menos despues que avràn hablado, como està dicho. Dos de ellas no se pongan en risa de algo de lo que avràn hablado, ni de otras; porque no entiendan los otros circunstantes la causa de su risa, porque, ò las juzgaràn por locas, ù de poco juicio, ù de livianas, ò que hacen burla de alguno de ellos, ù de algunas de las otras; y quando se riyeren en presencia de qualquiera, no haràn las risas inmoderadas, antes siempre con mucha severidad, y buena gracia, bolviendo luego à recogerse con gravedad santa, honesta, y necessaria à la pudicicia virginal, y particularmente de doncellas, que desean professar virtud, y recogimiento.

*En compañia de criados no deben estàr las hijas doncellas, y criadas.*

¶ Sus hijas, doncellas, y criadas no estaràn en parte de la casa donde aya algun criado, ni estàr, ni detenerse alli un punto; y si ellas tuvieren ocupacion en la cocina, sala, ò en otro qualquier aposento donde estuvieren los dichos criados, ò qualquier dellos, y no se quieran ir à sus aposentos, daràn luego razon de ello al señor, ò à la señora; y si acaso estuvieren fuera de casa, deben irse à su aposen-

fento, y en llegando el señor, ò señora, se lo diràn; y sino, serà toda la culpa de ellas; y quando avràn de decir algo à los criados de aquellos, que no se pueden escusar, se les dirà con mucha modestia de todos sus sentidos, y en particular de los ojos, y composicion exterior, que obligue à tenerlas muy grande respeto.

*Quando habláren con algun criado, la modestia con que han de estàr.*

¶ Conviene estèn muy advertidas, que siempre que traten, ù dieren razon à algun criado, ò à otro qualquier hombre, sea Eclesiastico, Religioso, ò Secular, dentro, ò fuera de casa, que estèn lexos el uno del otro dos varas; y si acaso huvieren de dàr, ò recibir algo de qualquier hombre, ò sean criados, ò qualquier que sea; ha de ser con mucho recato, de modo, que las manos no se toquen, aunque sea por inadvertencia, y sin ninguna mala intencion; y serà mucho mejor poner aquello que dieren, ò recibieren encima de alguna tabla, ò banco, ò en otra parte acomodada, y esto à imitacion de la Serenissima, y virtuosa Princesa de Parma, que saliendo de una Nave, con mucha priesa, por haverse pegado fuego en la Nave, queriendola ayudar un criado suyo, tomandola por el brazo, para librarla con presteza de aquel peligro, ella le riñò con muy grande sentimiento, por semejante atrevimiento de haverla tocado el brazo, aunque estuviesse en semejante peligro. Y en otra ocasion, estando enferma, un hombre muy espiritual, queriendola dàr confitura, no la quiso recibir, sino poniendola en un pañuelo, como en su vida se halla escrito, por el Padre Diego Perez.

*Quando habláren con hombres, la distancia que ha de haver, y de el modo de dàr, y recibir.*

*Exemplo de la Serenissima Princesa de Parma.*

¶ No estèn descuydadas de estàr un momento solas en compañia de qualquier hombre, de qualquier estado que sea, aunque sea Religioso, y muy virtuoso, en ningun lugar, secreto, ò publico (si no fuere su Padre) antes se vayan luego, no dandoles lugar de hablar à solas, aunque les hablen de la Passion de Christo.

*No deben hablar con ninguna persona à solas.*

¶ Si acaso algun criado, criada, hombre, muger, niño, ò niña de casa, ò fuera de ella, les dixesse alguna palabra descortès; ò mal hablada, ò les llevasse algun recado, ò villete, dineros, flores, anillos, ò otras joyas, ò otra qualquier cosa, ò sea plata, de oro, de vestir, de comer, ù de beber, no les deben dàr oìdo, ni recibir ninguna cosa; antes bien los embiaràn en hora buena, mostrando grande sentimiento de semejante atrevimiento, y luego de ello han de dàr razon al señor, y à la señora, ò à uno de los dos, al que mas presto halláren en casa.

*No deben recibir villetes, joyas, ni otras cosas.*

¶ Siempre que el señor, ò la señora salieren fuera de casa, y quedáren todas, ò alguna de ellas en casa, luego cerraràn las puertas de la escalera, y no las deben abrir, ni permitir que se abran,

*Quando los amos estèn fuera de casa, como se han de regir.*

hasta que el señor, ò señora sean bueltos à casa, aunque sea criado de la casa; antes à ellos, y à todos los hombres, y mugeres, que pediràn alguna cosa, les daràn razon desde sus corredores, ò ventanas del patio, sin abrir la puerta de la escalera, diciendoles, que buelvan quando el señor, ò señora estaràn en casa; y en todo el tiempo que tardàren à bolver, no se assomarán ellas à las ventanas, antes aquellas las tendrán cerradas, si no fuesse por alguna legitima, precisa, y urgente causa; y si acaso algun criado, ò otra persona, de qualquier estado que sea, hallasse por algun descuido, ò por otra causa la puerta abierta, y con atrevimiento subiesse arriba, para inquietar alguna de ellas, luego con gritos, y amenazas lo alborotarán, para que se vaya; y quando esso no bastáre, se vayan dentro su aposento, y cerrando muy bien la puerta, vayanse à la ventana de la calle, y daràn gritos á la señora vecina mas cercana, y de mas confianza, y de honor, y la rogarán, que venga al punto, por una muy grande necessidad, y no se muevan de la ventana, ni abran la puerta del aposento, hasta que aya llegado la dicha vecina; y esto es casi impossible puede suceder, si ellas, ò alguna de ellas no lo consientan. Advirtiendo, que en semejante caso, las que no sabrán nada, ni avrán dado consentimiento, harán lo que está dicho, por su honor, y descargo de ellas. Y si acaso fuere, que estando alguna doncella sola en Casa de Campo, ò Cortijo, en la Aldea, ò se hallasse en algun Bosque, ò en alguna Poblacion, aunque estuviesse la casa de tal manera, que gritando, con dificultad puede ser oìda (si bien en Poblacion es impossible, si acaso ellas no lo consienten) en semejante caso, si algun atrevido, y poco temeroso de Dios, con alguna industria subiesse en casa, y las quisiesse violentar, y quitar el honor, primero con persuasiones, y promessas de casamiento, ù de dadivas, ò otras qualesquier cosas, diciendo: Si voceaís, ni decìs nada, quedareis sin honor; y si consentìs, ninguno lo entenderá; y por qualesquier promessas, aunque fuessen seguras, que la pudiesse dár todas las riquezas de todo el mundo, por lo que está cierta; todas essas, aunque fuessen mejores, no tienen comparacion con el precio, valor, y rescate de nuestra alma, que es infinito, porque no cuesta menos; que la Sangre, y Vida de Christo nuestro Redemptor; ni menos la espanten semejantes amenazas, porque son engaños, y embustes del Mundo, y Demonio; antes bien la certifico de parte de Dios Omnipotente, que consintiendo con el pensamiento, palabra, ò obra, pecará mortalmente, y quedará condenada, segun la presente justicia, à los infiernos, y quedará sin fama, y honor por todos los dias de su vida;

*Quando algun hombre quisiere violentar alguna doncella, en qualquier parte que sea, como se debe defender.*

y

y no consintiendo, agradará mucho à su Divina Magestad, y alcanzará grande nombre de doncella de honor, y virtuosa en el Cielo, y mucho premio, por defenderse de semejantes tentaciones, y trabajos, reclamando à Dios, y à su Madre Santissima, saliendose de casa, gritando siempre con grandes gritos, hasta tanto que se vea libre. Y quando el hombre fuesse tan desenfrenado, que quisiesse hacer grandes fuerzas para violentarla, no por esso desmaye; antes con las fuerzas, que Dios la avrá dado, y con grandes gritos se irá defendiendo, reclamando à Dios, y à nuestra Señora, y puede confiar, que Dios la sacará de semejante trabajo, como en semejantes ocasiones librò à Santa Susana, Santa Lucia, y otras Santas Doncellas de los Tiranos, que las hacian llevar en casas publicas de mugeres erradas, y alli las hacian semejantes persecuciones, con violencias, para hacerlas perder la virginidad, y de todos estos trabajos las sacò Dios nuestro Señor con mucha honra, y gloria, como se puede vèr en las vidas de muchas Santas en el Flos Sanctorum. Advirtiendo, que por muchas persuasiones, que el demonio las hiciesse, que pues las havian tocado manos, y cara, ò qualquier otro tocamiento deshonesto, que semejante atrevimiento, con fuerza, y violencia, no pudiendo ellas con sus proprias fuerzas resistir à semejantes trabajos, no por esso han de desmayar; porque los certifico, que no consintiendo con la voluntad, antes bien teniendo grande afliccion, y pena, y siempre resistiendo con sus pocas, ò muchas fuerzas, con firme resolucion en dexarse matar, y morir, antes que ofender à Dios mortalmente, no solo no pecarán, antes alcanzarán muy grande merito, y corona, porque Dios no permitirá que sean tentadas, mas que sus fuerzas puedan resistir, que assi lo tiene prometido de su boca, y no puede mentir, porque es la suma Verdad: y despues de todo, darán razon al señor, ò à la señora; y para hacer prevencion à semejantes peligros de lexos, sean advertidas de no quedar nunca solas en ninguna parte, donde gritando no pueden ser oìdas.

*Si de noche sienten rumor, como se han de regir.*

¶ Siempre que de noche se halláren, por alguna cosa necessaria, delante alguna ventana, y oyendo algun ruìdo de algun hombre en la calle, ò que diessen golpes en la ventana (por ser baxa) ò que tirassen alguna piedra, luego, sin mas tardar se saldrán del dicho aposento, y darán de ello razon al señor, y à la señora.

*Si de dia algun hombre las mira con curiosidad, lo que deben hacer.*

¶ Si de dia, por alguna ocasion necessaria, se holláren delante alguna ventana, y vieren passar à algunos, que conocieren, y las miráren con alguna curiosidad, luego se quitarán de ella, y será muy acer-

acertada cerrar las ventanas ; y si fuere en la calle , dissimularán, bolviendoles la cara, ò baxando los ojos , sin dár salud ; y será bien de continuo tener las ventanas cerradas , quedando solo abiertas las de arriba , ò postigos , si no fuere en presencia de la señora , è con su licencia.

*La templanza en el comer, y beber.*

¶ Tendràn mucha templanza en el comer,y beber, no comiendo, ni bebiendo la menor cosa fuera de las horas ordinarias, ni comerân , ni beberàn de secreto , sino que todos lo puedan vèr. Evitaràn el excesso , no solo de la demasiada cantidad, pero tambien no la qualidad de muchos guisadillos, y cosas de regalo , ni aparejadas con diversidad de especies,y otras cosas, tomando solamente lo que fuere necessario para el sustento; de tal suerte,que no les impida los exercicios espirituales , estimando mas en esso perder por un poco menos, que por poco mas;y en qualquier parte que coman, sea con mucha policia, sin tocar en el plato comun con las manos, sino con el cuchillo,ò tenedor,no olvidandose de la bendicion en la mesa al principio,y dar las gracias al postre.Las horas ordinarias de comer, y beber para la gente joven , puede ser almorzar , comer , y cenar: beberàn agua sola , vino en ninguna manera ( porque fomenta las tentaciones sensuales) si no fuere por necessidad urgente,y conservacion de la salud; y en tal caso beberàn muy moderado, y solo el que fuere necessario para remedio de la necessidad que tuvieren , y esso haràn de consejo de dos Medicos , Espiritual, y Corporal :

*Las horas ordinarias de comer, y beber la gente jovẽ.*

*La templanza en el dormir.*

¶ Tambien tendrán templanza,y regla en el dormir, y no dormirán mas de las horas necessarias , para conservacion de la salud, que serán las horas , el numero que aconsejáre su Confessor.

*La templanza , y cuidado en el vestir.*

¶ Dentro, y fuera de casa han de llevar el vestido tan conservado, y bien puesto de tal manera , que no se les pueda vèr sino las manos, y cara ; aunque lleven balona, no lleven el cuello muy descubierto.

*No deben ir sin medias, ligas, zapatos , y el vestido bien compuesto.*

¶ Nunca irán sin medias,y zapatos, ni sin ligas en la medias, y ataduras en los zapatos,y bien ligadas,de manera,que las medias no hagan pliegos,ni vayan caìdas,que es gran defecto , quando por alguna inadvertencia se les vèn semejantes descuidos ; ni menos irán con los brazos arremangados , preciandose muchissimo de llevar el vestido,y demás adorno de la persona bien compuesto,aunque fuessen de remiendos,y pedazos bien compuestos, que es acto de virtud.

*No deben tener vestidos desordenados.*

¶ La ropa de sus vestidos tendrán siempre en el arca bien limpia,y concertada, de tal manera,que no se halle fuera del arca,sino fuere quando la limpiaren, ù doblaren,y assi estaràn bien contentas de los vestidos , que sus padres las hicieren, conforme sus possibilida-

dades, y estado, siendo ellas virtuosas, y buenas: ni menos tengan vestidos desordenados de colores claros, vistosos, ni agradables à alguno, sino solo à Dios, y à sus padres; porque lo contrario serìa vanidad, y de muy poco espiritu; y luego que vean algo roto, lo apañarán, y coserán, antes que vaya creciendo mas, y repararán en todo aquello, que ellas lo pudieren remediar, ò reparar; y en lo demàs que fuere necessario, avisaràn al Sastre luego, para que se dè remedio, y no crezca mas el daño; y no fuera desacertado procurassen en aprender, y saber hacer qualquier remiendo para cosas de sus vestidos.

*Quando salieren de casa, vean si estàn bien compuestas.*

¶ Quando salieren de casa, remirense, y conozcan si estàn bien compuestas, y ordenadas en el vestido, como està dicho, y no passe algun dia, que no se laven la cara, y manos à la mañana, y à las horas de comer, al principio, y al fin, siempre con agua clara.

*Antes de salir de el aposento, estèn compuestas.*

¶ Antes de salir de la camara, ò aposento, estèn del todo compuestas, y estèn todo el dia con la misma composicion, sin descomponerse jamàs; de manera, que si alguna persona, por grave que fuesse, llegasse en casa, no las hallasse descompuestas, y descuidadas, en qualquier ocupacion, y ocasion.

*Todas las cosas q̃ haràn sean cõ policia.*

¶ Todas las acciones, ò haciendas que haràn, aora sean de cocina, aora qualesquier otras, por validas que sean, procuraràn en hacerlas con grande limpieza, y policia, y con la buena composicion del vestido, como està dicho.

*En la cama como han de estàr.*

¶ En la cama se pondràn con muy buena composicion, poniendose en la figura, que deben estàr quando sean muertas en la sepultura, haciendo sobre esto particular reflexion, aunque sea de passo, diciendo una Ave Maria por su alma, como si fuera muerta, y despues recogeràn el cuerpo, que no estè largo, antes recogido; y si durmieren dos, ò tres juntas, procuraràn no tocarse las carnes las unas con las otras, poco, ni nada; y siempre que estuvieren en la cama, de noche, ù de dia, sanas, ò enfermas, assi de Verano, como de Invierno, estaràn bien cubiertas, y compuestas, que no se las vea sino la cara, y las manos, por alguna necessidad, ò causa justa, bolviendolas à recoger luego debaxo de la ropa.

*Quando se levantaràn, ò pondràn en la cama.*

¶ Quando se levantaràn, ò pondràn en la cama, siempre tendràn el mismo cuidado de no ser vistas, no solo de varon, pero ni de las hembras, que dormiràn con ellas, sino solo lo que no se puede escusar, que son pies, manos, y cara, supuesto que tuviessen, como es razon, las camisas largas hasta el tobillo, y llevandolas arriba en el pescuezo, y abertura del pecho bien cerradas, y atadas, teniendo cuida-

dado quando se desnudáren à la tarde, y à la mañana se vistieren, estèn cerradas las puertas, y ventanas; y si acaso alguna vez querràn reconocer las pulgas de la camisa, reconoceràn primero bien todos los agujeros que puede haver, hasta el de la llave, ò cerradura, y no se pongan en derecho de alguna puerta, ò ventana, por bien cerrada que sea; y mejor serìa no hiciesse esse exercicio en essa forma, si no quando muden de camisa, entonces espulguen la que dexáren, porque siempre corren peligro de ser vistas, y codiciadas, como sucediò à Susana, y à Bersabè, que pensaban poco ser vistas en el baño, de donde sucedieron à Susana los peligros en que se viò de su honra, y vida; y à Bersabè su adulterio, y muerte de su marido Urias: no olvidandome de la Caba en nuestra España.

*No deben enrizarse los cabellos, ni usar olores, perfumes, ni baños.*

¶ No se enrizaràn, ò cresparàn sus cabellos, ni llevaràn perfumes, ni olores; ni usaràn los baños por curiosidades, si no fuere por necessidad, enfermedad, de orden, y mandato del Medico corporal, y con licencia del Espiritual.

*No deben usar pinturas en manos, y cara.*

¶ Pintura no la usarán en la cara, y manos, por ningun caso, porque es desatino grande, querer borrar la imagen natural, que Dios en ellas ha pintado, con arreboles, y afeytes. Si un Pintor despues de haver acabado una buena pintura, alguno se la quisiesse borrar, lo sentiria mucho. No es mucho, que Dios se tenga por ofendido de aquellos, que le quisieren borrar lo que èl ha hecho con tanta perfeccion; quanto mas, que es grande locura pensar, que la pintura sea remedio de las fealdades naturales; porque todas las colores, albayalde, solimán, y demás afeytes de todo el mundo, no son bastantes à hacer, que la boca grande sea pequeña; ni los ojos chicos sean grandes; y que los azules sean negros; y las orejas grandes, y nariz larga sea pequeña; y que la cara se haga de pequeña, grande, ni de grande, pequeña; y assi es muy grande engaño, porque pensando hacerse hermosas se hacen feas, porque la hermosura essencialmente consiste en la blancura, y colores, si no en las buenas facciones de la cara, y buen talle, y disposicion del cuerpo, que todo es invencion de Satanàs, porque ellas no lo hacen por agradar à Dios, ni à sus padres, ni las que son casadas à sus maridos; si no agradar al demonio, y à los hombres; que sea verdad, claramente se vè, porque en casa ordinariamente ván desconcertadas, y sin pintura, y en querer salir de casa se afeytan, y se conciertan; y es certissimo, que no engañan sino à sì mismas, porque essos propositos, y engaños, ninguno los ignora, que ellos mismos se dán harto à conocer; mirandolas al Sol, se verá como destilan el licor verdine-

dinegro, y en llegando cerca de ellas, presto se sentirá el mal olor, que de sì dán, y mirandolas las dientes, los verán negros por extremo; y si las vèn el dia, ò la noche quando quieren descansar del martyrio que han passado en el dia con dichos afeytes, las veràn tan arrugadas, que las pieles de la cara les ván colgando por los dos lados; y assi, por donde piensan hallar casamientos, las que tal hacen, por alli se pierden, porque essa hermosura, ningun hombre sabio, y virtuoso la quiere, ni desea; y si alguno se vale de ellas, no es porque no conozca el engaño, sino por segundas intenciones, por ser ellas muy sensuales, y deshonestas; y assi, para cosa tan clara, bastarán las razones dichas. Solo han de estár advertidas, que no limpien la cara, y manos de su cuerpo corruptible, si no fuere con agua clara, y limpia; mayormente si han experimentado, que las mugeres, lavandose las manos, ò otra carne de qualquier parte del cuerpo segunda vez, la agua saldrá clara; y si el hombre se la laváre segunda, tercera, quarta, y quinta, ni mil veces, la agua no saldrá clara, antes turbia: la razon es, que el hombre fuè criado de tierra; y assi, tantas veces como el hombre se lavará las manos, ò cara, siempre se desapega de la tierra, de que está formado el cuerpo; como cosa corruptible; y la causa de no hacer este efecto en las mugeres, es, que la muger fuè formada de una costilla de nuestro Padre Adán, y como la costilla, y huessos sean tambien de tierra, pero son de una massa mas condensada, y menos incorruptible, que la de carne del hombre, por esso la de la carne de muger lleva mas ventaja à la del hombre, en lo de lavar cara, y manos; y assi, no deben usar otros afeytes, que la agua clara, procurando lavar la cara de su alma con el agua de la gracia, que se alcanza por medio de la penitencia, con dolor, y contricion verdadera de sus pecados, y de essa suerte el cuerpo, y el alma quedarán adornados de la perfecta hermosura, que agrada à Dios nuestro Señor.

*No baxen la escalera sin licencia.*

¶ Nunca deben baxar la escalera, ni para baxar caridad à algun pobre, y otra qualquier ocasion, sin licencia, ò orden del señor, ù de la señora.

*Como se hán de tratar entre ellas.*

¶ Entra ellas nunca se trataràn sino con mucha cortesia, y crianza, como se deve à cada qual de ellas, reservada proporcion; ni menos entre ellas, ni otras, debe haver malas palabras, murmuraciones, ni question alguna, ni deben ser porfiadas en qualquier razonamiento que tengan, aunque las parezca tienen razon; antes siempre tendràn grande paz, y estèn unidas con el vinculo de la caridad fraternal, como hijas de Dios, y de nuestra Señora; y si alguna de ellas tuviere algunas palabras entre ellas, ò entre otras, las de-

*Si ay palabras entre ellas, como se han de poner en paz.*

màs

màs procuraràn ponerlas en paz; y si no pueden, daràn razon al señor, ò señora. Qualquier reprehension, aunque sea de cosa leve, la han de recibir de sus padres, ù de quien estuviere en tal lugar, con mucha humildad, sin hacer alguna replica, ni respuesta, que los provocasse à colera, è indignacion.

*Las reprehensiones, de quien las han de recibir.*

*En conversacion de estraños, como han de hablar.*

¶ En qualquier conversacion que se hallen, fuera de entre ellas mesmas, estèn muy mesuradas, y no sean faciles en el hablar, y que sea poco, y solo à las preguntas necessarias; y quando sean interrogadas, responderàn con breves palabras, y no interrumpan à nadie el discurso, ò razonamiento quando hablan; si quisieren decir, ò responder alguna cosa, aguarden su vez, ocasion, y lugar, esperando que los otros ayan hablado; y si no le dieren lugar, calle, y no diga cosa, ni porfie, que en esso harà acto de virtud; salvo empero, que si por no hablar corria peligro la honra de Dios, ù del proximo, en tal caso pedirá licencia, y hablará lo que Dios la inspirare.

*Mentira no se ha de decir.*

¶ Mentira, por leve que sea, no se ha de decir, pues no se puede decir sin pecar, aunque por decirla se huviera de restaurar el mundo, y las vidas de todos los hombres.

*Escrivanìa, no la han de tener.*

¶ Tintero, pluma, ni papel en su poder no lo han de tener, ni escrivirán cosa alguna, si no fuere en presencia del señor, ò señora, consultandoles aquello que avràn escrito, por vèr si està bien, y con buen termino, aora sean letras missivas, oraciones, devociones, ò qualquier otra cosa.

*No han de recibir cartas, ni villetes.*

¶ Si algun hombre, ò muger las llevasse alguna carta, ò villete, dirigidos à ellas, aunque la persona que la lleve sea conocida, y de confianza, y aunque supiesse quien la ha escrito, y fuesse la persona mas conjunta, y de sujeta confianza, no la tomarán de ninguna manera, antes les responderán la dèn à su señor, ò señora, ò de ninguna manera la tomen de manos de otros, ni la lean que primero no tengan licencia del señor, ò la señora, y leìda primero por alguno de ellos.

*No estèn cuidadosas de su colocacion.*

¶ No estèn solicitas, ni cuidadosas de su colocacion, con afecto desordenado, dexandolo todo en manos de Dios, y de sus padres, à quien toca tener esse cuidado, porque acostumbra causar inquietudes en el espiritu; y de aqui nacen, y empiezan los daños, que muchas veces se vèn en el mundo, contra la conciencia, honra, y pureza virginal de las doncellas; y assi pidan en la oracion à Dios, las alumbra à ellas, y à sus padres, para que acierten en darlas el estado, que mas las conviene, y en que puedan mas agradar, y servir à Dios.

En

¶ En las secretas, ò necessarias, donde algun criado, ò otro hombre de casa puede entrar, nunca se pongan, si no fuere en aquellas, que los hombres no pueden entrar; y quando no huviere secretas en el quarto de sus aposentos, tengan algun servicio en alguno de sus aposentos, y alli evaquaràn; despues à hora recatada, que los criados no se hallen en casa, ò bien estèn retirados en sus aposentos, haràn sacar el servicio à la criada, ù dueña de la cocina. *En què secretas se han de poner.*

¶ Nunca estaràn ociosas, sino quando con licencia de su señora, media hora despues de la comida, luego, ò en otra ocasion, de voluntad de la señora, tomaràn algun santo, y honesto divertimiento, porque assi el demonio las halle ocupadas, y no las pueda hacer guerra à su salvo, mayormente llevando la presencia de Dios, la qual procuraràn tener siempre todo el dia delante de sus ojos. *Nunca estèn ociosas.*

¶ Todos los ratos que vacaren en los exercicios corporales, procuraràn las que supieren leer, ocuparse en leer algunos libros de devocion, y no otros de historias, ni cosas profanas, sino aquellos que fueren de provecho para el alma. *Leccion de libros buenos.*

¶ En los entretenimientos que tendràn en qualquier tiempo, y ocasion, sea dentro, ò fuera de casa no jugaràn de manos dandose golpes unas à otras ni haciendo fuerzas de querer alguna cosa à porfia, porque ademàs, que es contra toda buena regla de espiritu, es grosserìa, y grandissima villanìa. *No jueguen de manos unas con otras.*

¶ Sean muy devotas de nuestra Señora, Madre, y Abogada de los pecadores, para que encomendandose à ella, en honra, y gloria de su Virginidad, y Concepcion, las valga, y pueda conservar con los pensamientos santos, castos, y puros, y las alcance gracia para resistir varonilmente à todas las tentaciones del Demonio, Mundo, y Carne, para que puedan conservar la castidad, y pureza virginal. *Deben ser devotas de nuestra Señora.*

## LO QUE HAN DE OBSERVAR FUERA DE CASA.

¶ Quando salieren fuera de casa, iràn siempre muy cercanas de la señora, que sea como à tocarla el manto; y quando passaren por las calles, no sean vanas, y curiosas en desplegar los ojos à todas partes, antes los llevaràn baxos; ni miren atràs por ninguna cosa, ni los levantaràn à mirar ninguna ventana. El manto llevaràn algun tanto baxo, porque està muy mal lleven la cara descubierta. La cara no la llevaràn risueña, ni alhagueña, antes bien mesurada, y compuesta de una gravedad santa, que cause edificacion à todos los que las miren. *Por las calles, como han de ir.*

Quan-

*Salud, y cortesia.*

¶ Quando avràn de bolver la salud, ò cortesia à alguna persona, que por ser conocida por honrada, y virtuosa, no la pudieren escusar, la haràn con los ojos baxos, modestos, y fixados en tierra, y no los alzaràn, hasta que sea passado el que la saluda.

*No deben mirar à ningun hõbre à la cara, y à quien deben obiar la salud.*

¶ Dentro ni fuera de casa, nunca miraràn algun hombre à la cara de derecho en derecho, porque es muy contra el natural de la honestidad, y pureza de las doncellas que prefessan virtud, y quieren ser tenidas por virtuosas, y honradas. A qualquier otro hombre joven, casado, ò no casado, Religioso, Eclesiastico, ò Seglar, que les quisiere dàr salud, yendo por la calle, ò en ventana, desviaràn de bolversela, y segun la persona, le bolveràn la cara.

*Villete, ò papeles en la calle, no han de alzar.*

¶ Villete, que alguno echa en la calle, yendo por ella, ò lo vieren, sin vèr quien lo ha echado, ni qualesquiera manera de papeles, no los alcen por la vida.

*Quando vayan con la señora à visita.*

¶ Si ellas fueren con la señora à alguna visita, procuraràn estàr en su presencia, y quando no fuere possible, estaràn juntas, si fueren dos; y si fuere una sola, estè en compañia de una muger honrada de la casa; y entretanto que la señora tardare en salir, no admitan conversacion de ningun hombre; y en caso que las preguntassen, no respondan palabra.

*Como han de estàr en las Iglesias.*

¶ En las Iglesias se pondràn, si fuera possible, delante de la señora, y no detràs; y si huvieren de estàr atràs, ponganse muy cerca, con muy buena composicion, y el manto un poquito baxo; la cara siempre tiene de mirar al Altar, y nunca se bolveràn à vèr por detràs, ni por los lados. Quando oygan los sermones tendràn el manto muy baxo, que les cubra la mayor parte de la cara, por evitar el no ser miradas de los hombres, que se ponen delante, y al encuentro, y no miren à alguno, por santo que les parezca, sino al Pulpito, ò los ojos clavados en tierra, y deben estàr con mucha atencion, y sin hablar todo el tiempo que estuvieren diciendo el Oficio, Missas rezadas, y Sermon.

*No hablaràn con muger, que no conozcan.*

¶ No hablaràn en la Iglesia, ni en otra parte con alguna muger, que no conozcan; y si alguna las quisiere hablar, la apartaràn la cara, sin responderla; y si fuere porfiada, se alzaràn, y se acercaràn adonde està la señora, y luego la daràn razon, y semejante muger la despediràn con demonstracion rigurosa, subiendo un poco la voz, le diràn, que vaya muy en hora buena; y advertiràn, que quando la señora estè en el Confessonario confessando, no quede ninguna de las doncellas sola, sino que todas estèn juntas, y no estèn divididas en diferentes Missas, ni quando comulgaren, ò oyeren Sermon; porque la

la experiencia ha moſtrado, que algunas malas mugeres, no teniendo lugar en otra parte,han aguardado en eſſa ocaſion para inquietar algunas doncellas.

*Maſcaras, ni bayles no los han de vèr.*

¶ Maſcaras,bayles, y ſaraos,en ninguna manera los vean, que ſon coſas inventadas por Satanàs, y ſon cauſa de grandes pecados, particularmente à las doncellas; y en caſo que no pudieren eſcuſar de ir à algun ſarao,ò bayle, ſea en compañia de ſu madre, y no de otra,por ocaſion de algun caſamiento de algun ſobrino, ò pariente muy cercano, y no en otro; y el tiempo que ocuparen eſtando alli, no ſea con la voluntad, ſino con el cuerpo; antes tener aborrecimiento à todo lo que alli veràn,por licito que parezca; y dado caſo las quiſieſſen hacer baylar, ò danzar, aunque mas las importunen, no han de ſalir por la vida:ni en ningun tiempo aprenderán à danzar, ni baylar; y ſi acaſo ſus padres ſe lo mandaſſen,procuraràn eſcuſarſe, quanto las fuere poſſible.

*Comedias no las vean.*

¶ Comedias tampoco de ordinario las iràn à vèr, por ſer coſa pernicioſa, ſi ya no fueſe algun Dialogo, ò otras coſas devotas, que ſe repreſentaren publicamente dentro de alguna Igleſia por algunos niños; en qualquiera otra parte no vayan, ni las vean de ninguna manera, porque aunque de sí ſean indiferentes, con todo enſeña la experiencia, que comunmente ſe ſaca de ellas mas daño, que provecho.

*Las libertades, como ſe han de remediar.*

¶ Si alguna de ellas tiene alguna libertad, que haràn las otras, que la una ſea como Angel Cuſtodio, y guarda de la otra, que en conocer, ò ſaber, que alguna de ellas ſe divierte de ſu buen orden de vivir,y exercicios eſpirituales,y ſe derramare en alguna libertad de penſamiento, palabra, ò oficio deſordenado, luego la divertiràn, aviſandola con caridad,que eſſe es el orden del Evangelio;y ſi todavia và perſeverando, luego daràn razon al ſeñor, ò à la ſeñora,porque al principio, antes que el daño crezca,y ſe vaya aumentando, ſe ponga el remedio conveniente, con ſuavidad,y ſin eſcandalo; y no menos por mejor,y con mas eficacia, acudan à todo lo que eſtà dicho; y para mejor perſeverar en las virtudes, y hacer reſiſtencia à todas las tentaciones del Demonio,Mundo,y Carne, ſeria muy acertado, ademàs del examen, oracion,y frequencia de Sacramentos,ſe exercitaſſen en algunas mortificaciones,y penitẽcias,como ſon,ayunos, diſciplinas, y cilicios;empero ſin detrimento de ſu ſalud,y con conſejo de ſu Confeſſor,y Padre Eſpiritual, y no de otra manera;y particularmente entre dia,para mejor conſervarſe en gracia de Dios, y no ofenderle,diràn muchas veces entre sì : Yo tengo de morir, y no sè ſi ſerà oy,ò eſta noche;y tambien deſde el Domingo,haſta por

*Mortificaciones, y penitencias.*

*Memoria de la muerte.*

todo

todo el Miercoles,pensando, y diciendo entre sì muchissimas veces entre dia: Yo voy à comulgar el Domingo, y assi tengo de procurar no ofender à Dios en toda esta semana, por haver recibido en la pobre posada de mi alma à Christo Redemptor, y Señor mio; y desde el Miercoles hasta el otro Domingo, dirà entre dia muchas veces: Yo tengo de recibir el Domingo en la Comunion à Christo Crucificado,y assi ayudadme con vuestra Divina gracia, que tengo de procurar de no ofenderos en manera alguna; disponedme siempre con los actos de virtudes, à mi possibles, para que merezcan tener el aparejo necessario, para poder dignamente recibiros,y no sea echada de las bodas, por falta de vestidos nupciales, que son vestidos de vuestra Divina gracia.

¶ Además de lo que arriba se ha dicho, y enseñado, serà de mucho provecho à la Madre de Familias de la Casa de Campo, saber medicamentos, para curar con simples los enfermos de su Casa, y Familia; y assimismo de sus buscas, y accidentes, porque no sea necessario llamar al Medico à cada passo, que donde viene muchas veces, no puede haver mucho aumento: los medicamentos simples con que pueden curar las enfermedades, que aquí havemos dicho, verá en el Memorial que se sigue,hecho por Carlos Estevan,y Juan Libaut, Medico de la Ciudad de Parìs, dexando los remedios exquisitos para los Medicos de las Ciudades,y Lugares populosos, que es mas la ganancia de los Medicos, que el provecho de los que vienen à sus manos.

## *MEMORIAL DE REMEDIOS UNIVERSALES, PARA las enfermedades ordinarias de los de la Familia de la Casa de Campo, hecho por Carlos Estevan, y Juan Libaut, Medicos de la Ciudad de Parìs.*

*Para la calentura continua.*

PRimeramente serà de importancia, para la calentura continua, poner encima los pulsos de los brazos del paciente, el blanco de dos huevos frescos,y ollin de chimenea bien batido,incorporando en ello sal,con fortissimo vinagre, faxandolo todo con un lienzo de lino. Tambien es bueno tomar una cebolla albarrana, y sacarle el cogollo,y luego ponerla encima del pulso del brazo derecho,atada fuertemente. Muchos curan picando unas acelgas,ò acederas silvestres,y hacen de ello una bebida,que tomada en el rigor de la calentura,la remedia. Otros hacen emplasto de lo mismo, y lo aplican à los pulsos. Otros cogen la semilla entera de una yerva, llamada Psillo, y la ponen en agua una noche entera, y dàn à beber al enfermo con azucar. Pa-

¶ Para la calentura quartana, y aun quotidiana (que para todo es muy bueno) tomareis salvia de la menuda, ù de la comun, si de essa no hallareis, hyssopo, axenjo, peregil, yerba-buena, artemisia, trifolio con manchas blancas, que por otro nombre se llama trebol, y picado todo junto con el ollin mas gruesso, que huviere en la chimenea, y vinagre muy fuerte, sea destemplado, y hacer con ello emplastros pequeños, para aplicar à los pulsos de los brazos. Para lo mismo es muy bueno tomar el migajon de dos panes blancos calientes, como salieron del horno, y ponerlos con vinagre, y despues destilenlo por alambique, y dos horas antes que le venga la calentura al enfermo, dadle à beber de dicha agua la cantidad de dos onzas.

*Para la calentura, quartana y quotidiana.*

¶ Las calenturas tercianas se quitarán con las raíces del romaza, calientes, y puestas en vino blanco por espacio de tres, ò quatro horas, y despues colado con un paño, y conservado por espacio de dos, ò tres dias, y le darán à beber al enfermo una, ù dos horas antes de la fuerza de la calentura terciana. Lo mismo hará la raìz del llantèn picada con igual cantidad de agua, y vino; y tambien tomando la misma yerva, picadla, y sacad el zumo, y dadlo à beber al paciente algo antes de la calentura: El zumo de las verdolagas, y de la penpinela hace lo mismo. Para lo mismo, el remedio mas eficáz en opinion de algunos Medicos, es, tomar en ayunas, cinco horas antes de la calentura, dos onzas del zumo de granadas, y luego ungirán los pulsos, y plantas de los pies con un poco de unguento de pupuleon, con dos dragmas de tela de arañas, y tenerselo assi hasta que passe el rigor de la calentura. Otros hacen un unguento de lombrices, y unto de ganso, con que les ungen la frente, y pulsos antes de la calentura.

*Para la calentura terciana.*

¶ La calentura quotidiana se quitará bebiendo antes de la accession el zumo de la vetonica, y del llantèn, ò bebiendo cada mañana una decoccion de raìces de apio, peregil, esparraguera, y hojas de vetonica, y escolopendra, garvanzos negros, y corteza de sauco, ò poner raìces de yesgos en vino blanco, y beber dos onzas de el antes de la calentura; pero se ha de hacer algun remedio despues para dormirse.

*Para la calentura quotidiana.*

¶ Es singular remedio contra la quartana el zumo del verbasco, puesto en vino blanco, y bebido poco antes del excesso. Lo mismo hará el zumo de la farfara, dicho por otro nombre blatania. Tambien la decoccion de las hojas, y raìces de la verbena, cocidas con vino blanco, y la decoccion de la yerva llamada calamento, poleo, oregano, buglosa, borrajas, lengua bobina, corteza de raìz de ta-

*Para la calentura quartana.*

C

tamarifco, frefno, betonica, tomillo falfero, agrimonia, y raices de efparragos, cocido todo con vino blanco. Tambien es bueno el zumo de los axenjos, y de ruda, dexandolo clarificar, y bebiendolo antes del exceffo. El zumo de llantèn bebido con idormel, es muy bueno. Tambien un unto de aceyte de alecranes, puefto en el efpinazo, y pulfos, antes del exceffo. Aceyte de laurèl, con aguardiente, tiene la mifma virtud.

*Para el dolor de la cabeza, que procede de calor.*

¶ El dolor de la cabeza, que viene de calor, fe quita poniendo encima de la frente paños mojados con agua rofada, ò zumo de llantèn, parietaria, lechuga, verdolaga, y vinagre, ò con batir dos claras de huevos, con agua rofada, y hacer una eftopada, que coja la frente. Tambien fe quita lavando la cabeza con agua tivia, en que hayan cocido hojas de vides, falvia, nenuphar, y rofas, y con la agua que quedare, lavarfe las piernas, y los pies.

*Para la frenesìa.*

¶ Para la frenesìa, canfada de la calentura continua en el enfermo, ferá bueno ponerle en la cabeza el higado, ò riñones de un carnero, al punto que acabaren de matarlo, ò un pollo, ò paloma, abierto por el efpinazo.

*Para la fomnolencia.*

¶ Aquien eftuviere demafiado dormido, ferá bueno ponerle una venda de axedrea, cocida con vinagre, ù darle humo por las narices con plumas de perdiz, ò fuelas de zapatos viejos, ù de uñas de jumentos, ù de cabellos humanos.

*Para hacer dormir.*

¶ Para quien no puede dormir: Tomareis la femilla de las dormideras, veleño, lechugas, y zumo de yerva-mora, ò leche de muger, que cria hija, ù hojas de yedra terreftre, amaffadas con el blanco de un huevo, y le hareis un empláftro en la frente, y con efto dormirá.

*Para la apoplegìa.*

¶ Para la apoplegia, llamada de ordinario mal de San Juan, (fi bien los Santos, ni dán, ni tienen males) es remedio eficáz beber nueve mañanas dos onzas de zumo de yerva paralyfia, ò culantro, ò ufar cada mañana, por quatro, ò cinco dias, unos polvos hechos de la femilla de la Peonia, y corteza de encina, ò llevar efta corteza colgada al cuello, ò algun grano de la peonia, ò una piedra, que fe fuele hallar en el nido de las golondrinas.

*Para el encendimiento del roftro.*

¶ Para quitar el demafiado calor de la cara, es bueno labarla con decoccion de paja de cevada, que en Catalán fe llama ordio, ú de avena, añadiendo defpues el agrio de la naranja.

*Para las porcelanas ò lamparones.*

¶ Si quereis curar las porcelanas, ò lamparones, haveis de tomar puerros, con las hojas, y raìces de la romaza, y facar cerca de una libra de zumo, donde pondreis una onza de piratro, hecho pol-

pólvos, y un escrupulo de verde-rama, mezclado todo muy bien, y lo aplicareis cada dia donde están los lamparones, en la cantidad que bastáre.

¶ Curareis la flaqueza de la vista, tomando el hinojo, verbena, celidonia, ruda, eufragia, y rosas, partes iguales, y lo hareis destilar por alambique; y quando quisiereis usar de ello, pondreis tres, ò quatro gotas en el ojo por la mañana, y tarde, y hallareis remedio. Tambien es bueno hacer una decoccion de hinojo, ruda, y enfragia, y recibir aquel humo.

*Para la flaqueza de la vista.*

¶ Quitareis el dolor de los ojos con la decoccion de la manzanilla, corona de rey, y hinojo en grano, hecha con agua, y vino blanco; y para usarla, se ha de tomar un lienzo de lino en quatro pliegues, y ponerlo mojado con dicha decoccion encima de los ojos; y tambien es buena la leche de la muger, batida con un blanco de huevo, y puesta encima de los ojos.

*Para el dolor de los ojos.*

¶ Quitareis la sangre de los ojos, tomando clara de huevo, batida con agua rosada, ù de llantèn, y mojar con èlla un paño de lino, y aplicarlo à los ojos.

*Para la sangre de los ojos.*

¶ Los cardenales de los ojos, por haver recibido algun golpe en ellos, y quedáren negros, echad en ellos, à la parte de adentro, una poca de sangre de la ala de un palomino, ò tortola. Y el mismo remedio es bueno para las manchas de los ojos, y un emplastro hecho de axenjos frescos, picados, y mezclados con leche de muger, y agua rosada, y aplicado à la parte dañada.

*Para cardenales de ojos.*

¶ Es buen remedio para la inflamacion de ojos, poner encima de ellos los riñones de un carnero, ù oveja, frescalmente muerto, ò tomar una manzana dulce, y cocerla en el rescoldo, y mezclar la carne de ella con harina de cevada (en Catalán ordio) leche de muger, agua rosada, clara de huevo, y agua de las flores de todos meses, y es bonissima.

*Para inflamacion de ojos.*

La misma virtud tiene la piedra, que se halla en el cuerpo de la golondrina, y un ojo de lobo colgado al cuello.

¶ Para los ojos lagañosos hareis una decoccion de hojas de vetonica, y raices de hinojo, y un poco de incienso fino, y hacer colirio, y lavarselos à menudo, y detiene, y quita las lagrimas, y otros corrimientos de los ojos.

*Para los ojos lagañosos, lagrimas, y corrimientos.*

¶ Las cataratas de los ojos las quitareis tomando un huevo, ò mas, frescos del dia, cocerlos en el rescoldo, hasta que esten duros, y despues hacer quartos de ellos, y quitad las yemas, llenareis sus vacios de otro quarto de azucar piedra, el mas blanco que ha-

*Para las cataratas.*

hallareis, y pueſto todo en un lienzo limpio, exprimillo muy apretadamente, haſta que ſalga un agua, ò licor, que deſpedirá de sì, y uſar de ella de quando en quando, echando alguna gota dentro del ojo enfermo, y ſe remediará.

Es bueno para lo meſmo un agua, que ſe hace del vitriolo blanco, azucar piedra, agua roſada, y claras de huevos duros, ſacada por un paño, como ſe ha dicho, y uſandola por la tarde, y mañana. A otros les vá bien con agua de tutìa preparada, la qual ſe tiene de hacer tomando una onza de dicha tutìa, y media onza de almaſtiga, derritiendolo todo en agua roſada, y vino blanco, una taza de cada coſa, y pueſto todo en una redoma, poniendola al Sol por tres ſemanas; advirtiendo, que lo haveis de quitar ſiempre que el Sol faltáre.

*Para el dolor de oìdo.*

¶ El dolor del oìdo remediareis, tomando aceyte roſado, y un poco de vinagre, y ponedlo al oìdo que duele, poniendo encima un coginete, ò talego de manzanilla, y corona de rey, y os quitará el dolor.

*Para el zũbido de las orejas.*

¶ Para el ruido, ò zumbido, que ſuena en las orejas, es bueno poner en ellas aceyte de ruda, ù de eſpicanardi, ù de almendras amargas, ò aguardiente.

*Para la ſordèz.*

¶ Para la ſordèz, echareis dentro del oìdo zumo de cebolla, ù de vid blanco, ò aceyte en que ſe hayan cocido raices de gamones, mezclado con miel, ò el zumo de la corteza de rabanos, mezclado con aceyte roſado.

*Para eſtancar el fluxo de la ſangre de las narices.*

¶ Quien tuviere fluxo de ſangre de narices, ſe le atarán los eſtremos, tan apretados como ſea poſſible, y poner en las narices un emplaſtro de hortigas aſperas, y hacerle tener en las manos raìces, y hojas de agrimonia, ò tener en la boca agua frigidiſſima, mudandola à menudo. Tambien ſon muy à propoſito las flores de la ſalvia, y aquel vello que tienen los membrillos, ù otras frutas velloſas, pueſtas dentro de la nariz, y al rededor de el cuello, principalmente ſobre la vena jugular, poner yervas refrigerantes, como parietaria, llantèn, lechugas, y otras.

*Para el dolor de los dientes, y muelas.*

¶ Para el dolor de los dientes, hareis decoccion de raìces de juſquiamo, con vinagre, y agua roſada, y tomar de ella en la boca de quando en quando. Lo miſmo hará una cabeza de ajos aſſada un poco al reſcoldo, y amaſſada, y deſpues pueſta encima de los dientes, ò muelas que duelen, tan caliente como ſe pueda ſufrir; advirtiendo, que primero ſe ha de poner un poco de dicha maſa en la oreja, à cuya parte eſtuviere el dolor.

Si

¶ Si los dientes se menean, ò mueven, tomen alumbre, y agua rosada, y hagan decoccion, ò tomen de la raìz del quinquefolium, y alumbre, y apliquenlo para confortar los dientes. *Dientes movedizos.*

¶ Quien de sì diere mal aliento, tome anìs, algarrofas, almastiga, y raìz de lirio azul, y cuezcalo todo con vino, y use labarse la boca con èl, y se quitarà el mal aliento. *Mal aliento.*

¶ Al mal de esquinencia, ò garrotillo, es muy buen remedio tomar un nido de golondrinas entero, y hacer dèl un emplastro, con aceyte de manzanilla, y almendras dulces, y aplicarlo à la garganta. *Esquinencia, ò garrotillo.*

¶ Tomareis para el dolor de costado tres onzas de cardo benedicto, y una cucharada de vino blanco, seis yemas de huevos frescos, y todo bien mezclado, se dará tibio al paciente, lo mas presto que se pueda, y hallará gran remedio. Tambien importa hacer ceniza, ò polvo del miembro viril del buey, y dár de aquella ceniza al enfermo una dragma, mezclada con vino blanco, si la calentura fuere poca; y si fuere mucha, con agua de cardo benedicto, ù de cebada; y creed, que es singularissimo remedio, y que usado tres dias continuos, quitará totalmente el dolor. *Dolor de costado.*

El modo como se ha de hacer dicha ceniza, será: Cortareis el nervio, ò miembro del buey à pedazos menudos, y los pondreis en una piñata pequeña, y nueva, en fuego fuerte, que tenga al rededor rescoldo muy caliente, y ascuas encendidas, y se ha de menear muy à menudo, hasta que se eche de vèr, que yá está hecha toda polvos, que será al cabo de un dia entero, y no antes.

¶ Para detener el hipo, ò sollozo, que llaman otros, será bueno detener el aliento à menudo, y desperezarse, cansarse, y padecer sed: es bueno tambien echar agua fria en el rostro del paciente, ò ponerlo en cuydado con alguna cosa, que le suspenda. *Detener el hipo, ò sollozo.*

¶ Será bueno para quitar el bomito, tomar una tostada de Pan, y mojarla con zumo de yerva buena, y polvorizarla con almastiga, y ponerla caliente encima del estomago, mudandola de tres en tres horas, y quitará el bomito. Tambien es bueno tomar dos manojos de dicha yerva buena, y uno de rosas, y cocerlos en vino; despues incorporareis dichas yervas, cocidas con polvos de almastiga, y ponerlo todo hecho emplastro en el estomago; y si el bomito fuere con calentura, será bueno cocer la yerva buena, y rosas con vinagre, y mojar la tostada del pan. Tambien la yerva buena picada, y mezclada con aceyte rosado, puesta como emplastro en la boca del estomago, quita toda manera de bomitos. *Para el bomito.*

*Para el estomago.* ¶ Para el dolor de estomago tomareis una escudilla de ceniza caliente, rocienla con vino, y embuelvanla en un paño, y ponganla assi sobre el dolor, y hallarán remedio. Tambien es bueno tomar migajas de pan gruessas, y calientes, como salen del horno, empapadas con aceyte de manzanilla, y ponerlas encima del dolor, embueltas en un lienzo.

*El higado.* ¶ Para el calor del higado, lo mejor que se puede hallar para templar el calor, es, usar de ordinario en la olla, de que comen, lechugas, acederas, verdolagas, hombrecillos, y beber algunas veces agua de dichas yervas en ayunas, ò agua de endivia, que lo refresca mucho.

*Amarillez.* ¶ Para la amarillèz, tomad corteza del espino blanco, cogido à la mañana, y un manojo de raìces de peregil mojado, picado todo junto con vino blanco, y colado por un lienzo limpio; y si lo bebeis dos, ò tres dias, de mañana, y tarde, perdereis la amarillèz, y cobrarèis buen color. Adviertase, que aunque este remedio es eficacissimo, no se ha de aplicar à muger preñada; pero en lugar de èl podrá poner encima los pulsos, y plantas de los pies, corteza de encina, hojas de celidonia grande, y manzanilla silvestre, que por otro nombre se llama camamila, mojando, y picandolo todo, y amasandolo con vino, hecho à modo de emplastro; y si no, tomen lombrices, y lavenlas con vino blanco, y haganlas secar despues, y de sus polvos tomen una cucharada pequeña, con vino blanco.

*Hidropesia.* ¶ A la hidropesìa, haced una bebida de semilla de retama, picada con vino blanco, ò haced bebida de zumo de raìz de lirio azul, ù de azara, tambien con vino blanco.

*Dureza de el bazo.* ¶ Al dolor, ù dureza del bazo, es bueno beber vino, en que se haya cocido lengua cerbina, esparragos, y hombrecillos; importa tambien tomar en ayunas caldo de coles marinas, medio cocidas, que por otro nombre se llaman brasica marina.

*Colica.* ¶ Remedio importante para la colica es beber agua de manzanilla, ù decoccion de simiente de cañamo, ò vino, en que haya havido raìces de ala, por diez, ù doce horas: y si no quieren tomar cosa por la boca, hagan desollar un carnero, y ponganse la piel assi reciente, donde tuviere el dolor. Puede tambien hacer un coginete de mijo, salvado de trigo, y sal, y ponerlo sobre la parte lesa. Un emplastro hecho de estiercol de lobo, es tambien muy bueno contra el dolor de colica.

*Camaras.* ¶ Para las camaras, que proceden de humores, bebed leche en que hayan puesto una barra de acero, ù de yerro caliente, ò usad de co-

comer arroz toſtado; ò tino, tomad una dragma de almaſtiga, con una yema de huevo, ò haced un emplaſtro al rededor del hombligo, con harina de trigo, deſtemplado con vino clarete, y cocida al horno.

¶ Eſtancareis la ſangre, bebiendo tres, ò quatro onzas de zumo de ortigas blandas, ò zumo de llantèn, que le ayudarà mucho, ò uſareis del caldo de coles bien cocidas, ò zumo de granadas, ù del granado meſmo, y en la enſalada llantèn, y acederas. *Fluxo de ſangre.*

¶ Quien eſcupe ſangre, beba agua, ù decoccion de conſuelda, llantèn, ù de la yerva llamada cola de cavallo, ù de ſentinodia, ò que ſe trague un pedazo de almaſtiga. *Quien eſcupe ſangre.*

¶ Al mal de corazon, beber dos, ò tres onzas de agua de bugloſa, y de citronella, ò tomar dos corazones de puercos, y tres de ciervos, dos nueces moſeadas, clavillos, ſemilla de albahaca, tres dragmas de cada uno, flores de todos meſes, borrajas, bugloſa, y romero, de cada uno un manojo, de todo infuſion con malvaſia, ò vino procás, y dexadlo eſtár una noche, deſtilado deſpues por alambique, y uſad el agua, que es provechoſiſſima. *Mal de corazon.*

¶ Hareis venir la leche à la ama que criare, uſando el zumo de el hinojo freſco, ù de la caña de baca en polvos, y tendrá mucha leche. *Hacer venir la leche.*

¶ Diſminuireis la leche, tomando la raìz de la celidonia mayor, cocida, y amaſſada con vinagre muy fuerte, y pueſta ſobre los pechos, hace menguar la leche. Tambien el emplaſtro de habas, ù de ruda, ſalvia, y yerva buena, agenxos, hinojo, y ſalvado cocido, è incorporado con aceyte de manzanilla, es boniſſimo. *Diſminuir la leche.*

¶ Para el aliento, ò regueldos, coman en ayunas gragea de anís, hinojo, ò culantro, ò beban dos, ò tres veces en que hayan herbido olivas de laurèl, eneldo, hinojo, culantro, y tendrá buen aliento, y no tendrá regueldos; y mas ſi encima del eſtomago trae un ſaquillo de ruda, agenxos, oregano, y yerva buena. *El aliento, y regueldos.*

¶ Ablandarſe ha el vientre comiendo cerezas dulces, ò duraznos, ò higos, ò moras antes de deſayunarſe, y beber antes de otra coſa caldo de coles, acelgas, malvas, ò lechugas ſin ſal, y encima de el hombligo importa que tengan un emplaſtro de miel, y hiel de buey, y raìz de pamporcino, y ciclamino, ù hojas de manzana de coloquintida. *Para el que no và de el cuerpo.*

¶ Matareis los guſanos, que ſuelen tener los niños, haciendo que beben zumo de yerva buena, ù de albahaca, ù de verdolagas, ù de ruda, aplicando encima del hombligo un emplaſtro de agenxos, abrotado, y la hiel de buey. *Guſanos de los niños.*

*Almorranas.* ¶ Curareis las almorranas con aceyte rosado, puesto en agua de violetas, manteca fresca, aceyte de linozo, una yema de huevo, un poco de cera, y untenlas con esso, ò hagan un emplastro de sessos de perro blanco, mezclados con leche de baca, y añadid dos yemas de huevos, y un poco de azafrán, y podeis preparar unto de manteca fresca, y polvos de corcho quemado, y aplicadle todo.

*Para corrimiẽto de almorranas.* ¶ Si las almorranas causaren demasiado corrimiento, se reprimirá bebiendo una dragma de coral rojo, con agua de llantèn. Tambien ayudará mucho la decoccion de las coles blancas, dicho por otro nombre verbasco, ù de veleño, ò en lugar de esto, será bueno hacer un emplastro de polvos de juncos quemados, ò rasuras de plomo, de bolo armenio, ù de blancos de huevos.

*Para la piedra de los riñones.* ¶ Para la piedra de los riñones es bueno beber agua de retama, ù de gramas, ù argentina, en la qual se hayan mezclado polvos de cascaras de huevos quemadas, ù de huessos de niespolas, y hallará grande remedio para la piedra; y si lo quisiere exterior, ponga encima de los riñones emplastro de parietaria, ù de raìces de ciprès, y hojas de ala, cocidas con vino; pero lo mas eficáz es, hacer un baño, donde hayan hervido hojas de sio, malvas, malvariscos, violetas, parietaria, flor de retama, y manzanillas; y estando en el baño, tener encima de los lomos un saquillo de salvado, y de sio; esto es, si la piedra estuviere en los riñones.

*Para la piedra de la vegiga.* ¶ Si la piedra estuviere en la vegiga, será bueno hacer zumo de lima, con vino blanco, ò tomar huessos de niespolas, y echarlos en vino blanco; y quando estuvieren secos, hacer de ellos polvos, y junto con semilla de retama, pinpinela, esparragos, saxifrago, melones, pepinos, y calabazas, usarlos con vino blanco. Tambien es muy buen remedio hacer polvos de cascaras de nueces, y goma de cerezos, y tomarlos con vino blanco.

*Para el que se mea en la cama.* ¶ Para quien se mea en la cama durmiendo, sin poderse retener, no hallareis cosa mejor, que comer à menudo pulmon de cabrito montesino assado, ò beber con el vino sessos de liebre, ò vexiga de puerco, ò puerca.

*Para el ardor de orina.* ¶ Para el ardor de la orina, frequentareis la decoccion de las quatro semillas frias, y quando huviere orinado, pongan el miembro con suero de leche, y algunas veces beba la de cabra, quien quisiere curar el ardor de la orina.

*Detencion del fluxo menstrual de las mugeres.* ¶ Para la detencion del fluxo del menstruo de las mugeres, si la muger bebiere zumo de llantèn, con polvos de huessos de sipia, ò polvos de huessos quemados de pies de carnero, ù de conchas marinas,

ò

ò coral, ò cüerno de ciervo, ò caſcaras de nueces quemadas, ù diez, ù doce granos colorados de la peonia, detendrá el fluxo del menſtruo. Para afuera es bueno hacer un emplaſtro del ollin de chimenea, ù de las raſuras del ſuelo de un caldero de arambre, mezclado con claras de huevos, y zumo de hortigas muertas, que ſon las que no pican, ù de braſica marina, y aplicarle encima del bazo, y baxo de la barriga. Tieneſe en mucho para eſto la goma de los cerezos en infuſion, con zumo de llantèn, pueſta en el lugar del fluxo, con una pequeña geringa, ò à lo menos aplicar ſobre los pechos hojas de celidonia.

*Purgacion blanca.*

¶ Será bueno para la purgacion blanca, que tienen algunas mugeres, beber el zumo de llantèn, ò agua de verdolagas, ò polvos de eſponja, quemada en una olla, y hacer para defuera legìa de encina, ò higuera, y cocer en ella cortezas de granadas, y bellotas de encina, hojas, y raìces de viſtorta, y un poco de alumbre, y ſal, y hacer fomentacion de ello, ò baño, ſi le agradare mas.

*Hacer venir la purgacion.*

¶ Si quereis que à una muger le venga la regla, dadle à beber cada mañana dos onzas de agua de artemiſia, ù de la decoccion de la grama, hueſſos de nieſpolas, raìces de apio, cinamomo, y azafrán, y raìces de nabos redondos, y ſobre ello tanta myrra, como un grano de haba. Es muy bueno tambien un baño de agua, en que haya hervido artemiſia, malvas, malvariſcos, corona de rey, manzanilla, y otras yervas ſemejantes; y quando eſtuvieren en el baño, hacedle eſtregar las nalgas, y muslos, apretando por abaxo con un ſaquillo lleno de artemiſia, celidonia, cerefolium, apio, betonica, hueſſos de nieſpolas, y otras coſas ſemejantes.

*Apretamiento de la madre.*

¶ Para el apretamiento de la madre, hanſele de eſtregar los brazos, y piernas, y atarlos apretadamente, y darle ventoſas en los muslos, y eſtregarla el eſtomago haſta el ombligo; y à mas de eſto, hacer olor de coſas hediondas, como plumas de perdiz, ſuelas de zapatos viejos quemadas, aplicando à las partes verendas coſas odoriferas, y ſuaves, como mejorana, tomillo ſalſero, ambar, calamenta, poleolo, artemiſia, almizcle, y braſica marina, que tenga la rama muy crecida, y alta. Conviene tambien hacerla beber agua de agenxos, en que eſtèn deſtemplados quince granos de ſemilla de roſas, ù de la peonia con vino; y ſi la muger eſtuviere preñada, no hay ningun remedio mejor, que el que le pudiere aplicar ſu marido, por ſer los ſobredichos peligroſos para ellas.

*La madre fuera de ſu lugar.*

¶ Para la madre caìda, y fuere de ſu lugar, traygan los brazos à la enferma, y atenlos muy apretadamente, y denla ventoſas

en

en los pechos, y hagan perfumes de cosas odoriferas, y por abaxo cosas hediondas. Conviene hacerle beber polvos de cuerno de ciervo, y de hojas secas de laurèl, con vino clarete fuerte. Es muy bueno tambien emplastro de ajos picados destemplados con agua de hortigas, prestamente picado, y puesto sobre la barriga, porque buelva la madre à su lugar.

*Inflamacion de la madre.* ¶ A la inflamacion de la madre, es bueno ponerla el zumo del llantèn, ù de la yerva-mora, ù de siempreviva, ò apliquenla un emplastro de harina de cevada, cortezas de granada, y zumo de llantèn, ò siempreviva, ò yerva mora, y se desinflamará la madre.

*Inflamacion de el miẽbro viril.* ¶ Lo mismo tambien es muy bueno para la inflamacion del miembro viril, añadiendo alguna cantidad de rosas secas.

*Parir antes de el tiempo.* ¶ La muger que acostumbra parir antes de tiempo, tiene de usar el comer los polvos de el nervio del buey preparados, como arriba diximos, tratando del mal de la pleurecia, ò traer ordinariamente un diamante en el dedo, porque esta piedra tiene grande virtud para retener la criatura en el vientre. Tambien dicen del despojo de la culebra, que seco, y hecho polvos, y dado con un migajòn de pan, es muy eficacissimo para impedir el aborto.

*Para la dificultad del parto.* ¶ La muger que anda de parto, y no puede parir, la darán à beber una decoccion de artemisia, ruda, betonica, y manzanilla, ò zumo de peregil con vinagre, ò vino blanco, ò vino procás, en que haya havido canela, huessos de datiles, y raìces de ciprès, ò flor de manzanilla; y quando estuviere mas apretada de sus dolores, denla sopa en vino procás, ò una cucharada de agua clara preparada, de esta suerte: Poned como tres onzas de canela en una redoma de aguardiente, y dexadla alli tres dias, despues la colareis con un paño muy limpio, y añadid una onza de azucar fino, y la tercera parte de agua rosada, que havia de aguardiente, y conservadlo alli en un vaso de vidrio, para quando fuere necessario; y vale mucho para qualquiera indisposicion de la madre, flaqueza de estomago, detencion de aliento, y orina, y muchas otras enfermedades.

*Agua preparada para el parto de las mugeres.*

*Para la madre.*

*Para el estomago, retencion de aliento, y orina.*

*Los derechos de las mugeres, despues de paridas.* ¶ El remedio sobreescrito es muy bueno para hacer venir los derechos, ò camara à las mugeres, quando han parido: Sobre todo será bueno darles con vino blanco, ò con vino aloque de aquellos polvos, con que los Plateros sueldan el oro, ò que frequente la agua destilada, ò cocimiento de habas, ù de flores de azafrán.

*Y para el vertigo.* ¶ Curarèis el vertigo, que viene à las mugeres, despues que han parido, haciendo un parche encima del corazon, con yemas de huevos duros, polvos de cominos, aceyte de azucenas, eneldo, ò

pol-

polvos de flores de manzanilla, ſimiente de lino, cominos, harina de habas, manteca freſca, y aceyte de ruda, y de anís.

¶ A la inflamacion de la madre, y que procede de caìda, deſpues que la muger havrá parido, aplicarèis un parche hecho de boñiga de buey, ù de oveja, ù de cabra, añadiendole ſimiente de comino, hinojo, anís, y de peregil, con una mediocre cantidad de vino: y faltando eſto tomareis aquella tela, que ſe ſaca de entorno del higado del carnero, oveja, ò cabra, y la pondreis ſobre el vientre, aſſi caliente como ſale; ò tomarèis una eſcudilla de platano, ù de tierra, y fregareis las orillas con un ajo, y pondrèis encima del hombligo. *Inflamacion de la madre.*

¶ Para la gota ciatica aplicareis ſobre el lugar del dolor un emplaſtro, hecho con migajas de pan mojado, y cocido con leche de baca, ù de oveja, mezclandole dos yemas de huevos, y un poco de azafrán: O de otra manera; preparareis un emplaſtro de raìces de malvas, malvariſcos, hojas de violetas, y de malvas, flores de manzanillas, y de miloto, cocido todo con agua, ò con caldo de tripas, deſpues picado, è incorporado con yemas de huevos, harina de linaza, enjundia de puerco, y aceyte de manzanilla: O para mas facilidad; tomareis eſtiercol de baca, harina de habas, un poco de ſalvado de trigo, con ſimiente de comino, con aguamiel, todo amaſſado igualmente, y hecho un emplaſtro, ſe lo pondreis en lugar del dolor, y es coſa muy buena; y ſi la dicha parte del dolor eſtuviere inflamada, añadireis al emplaſtro un poco de azufre, y pez navol, todo mezclado: Tambien ſerá bueno eſprimir, y eſtrujarle encima el zumo de la yerva ala, ù de los yeſgos, y de yedra, haciendolo hervir con aceyte de ruda, y de lombrices, y hecho un unguento con una poquita de cera, ungir todo aquel lugar. *Para la gota ciatica.*

¶ Reſolvereis la inflamacion ventoſa, tomando ſal, hacerla bien enjugar en una ſarten al fuego, meneandola muy bien, deſpues ponerla entre dos paños, à la parte donde eſtá la inflamacion. *Inflamacion ventoſa.*

¶ Quitareis la inflamacion muy roja, haciendo emplaſtro de las flores, y hojas de violetas, flores de veleño, hojas de yerva mora, flores de manzanilla, y de corona de rey, hacedlo hervir todo, y aplicarle al lugar donde eſtuviere dicha inflamacion: Tambien otro; ſacar el zumo de la ſiempre-viva, y mezclarlo con un poco de vino tinto, y harina de cevada, y de todo junto hacer un emplaſtro, y aplicarlo à la dicha inflamacion. *Inflamacion muy roja.*

¶ Madurarſe una apoſtema, poniendola encima un emplaſtro de hojas, y raìces de malvas, malvariſcos, migajas de pan blanco, *Madurar apoſtema.*

co-

cocido todo junto, y despues mezclarle una clara de huevo, y un poco de azafrán; y si la dicha apostema fuere muy fria, podreis añadir à la dicha decoccion raìces de ala, y yesgos, y de azucenas, sarmientos blancos, flores de manzanilla, y de corona de rey.

*Carbunclo.* ¶ Vendráse à madurar un carbunclo, tomando harina de trigo, claras de huevos, miel, y enjundia de puerco, escaldarlo todo junto con agua caliente, y hacer emplastro.

*Todo genero de gota.* ¶ Para todo genero de gota hareis un emplastro de zumo de coles roxas, y de yesgos, con harina de habas, flores de manzanilla, y de rosas, todo en polvos, y lo mezclareis todo, y lo pondreis encima del dolor. Otro: tomareis raìces, y hojas de escaviola, de consuelda, salvia silvestre, y lo hareis hervir todo con vino, despues lo picareis muy bien, añadiendo aceyte de azucenas, aguardiente, de la gordura del pie del buey, ò baca, todo mezclado, y hareis emplastro.

*Apostema citrosa.* ¶ Aveis de curar la apostema citrosa, tomando malvas, malvaviscos, raìces de azucenas, vitriola, hojas de coles marinas, simiente de lino, y malvariscos, flores de manzanilla, y corona de rey, hareis de todo cocimiento con agua, vino, y vinagre, y cocido, lo picareis todo muy bien, y añadireis harina de cevada, polvos de flores de manzanilla, y de rosas, enjundia de gallina, y manteca fresca, todo mezclado lo hareis emplastro, y lo pondreis encima de la apostema. Tambien hareis otro de habas verdes, y abejas, todo picado, y deshecho con vino blanco, y frito en una sartèn, y aplicado encima de dicha apostema.

*Curar llaga nueva.* ¶ Sanareis una llaga nueva, tomando de las dos yervas buenas, y de la consuelda, y un poco de sal, todo junto picado, y aplicado encima la llaga. Es bueno tambien dentro de la llaga echar el zumo de la yerva, que ha sido hallada nuevamente en Francia, llamada Petom; y tened por cierto, que dentro de tres dias será curada. Otro: tomareis el fruto de el olmo, flores de corazoncillo, ò hipericon, flores de romero, rosas por abrir, todo lo pondreis dentro de una redoma de aceyte de olivas, y tapada muy bien, la pondreis al Sol, hasta que quede todo consumido, y muy marchito, despues lo colareis una, y muchas veces, y lo conservareis en vaso de vidrio, y muy à menudo pondreis alguna gota en la llaga.

*Llagas viejas.* ¶ Tomareis para sanar todas las llagas viejas, ulceras nuevas, y quebrantamientos de carne, hojas de llantèn pequeñas, malvas, verbena, un manojo de cada cosa; salvia, hasta veinte y quatro hojas, todas limpias, y lavadas las picareis; y hecho esto, tomareis vein-

veinte onzas de manteca de puerco, ò tocino gordo añejo, y la pondreis dentro de una ſarten à derretir, y hervirá con las dichas yervas; y quando viereis que el licor, ò humedad de ellas eſtá reſuelto, lo colareis, y colado, le echareis tanto incienſo como una nuez, y cera nueva dos veces mas, y otra vez lo derritireis, y lo pondreis en forma de unguento, del qual uſareis para todas maneras de llagas viejas. Otro: tomareis azufre, y hareis polvos muy ſutiles, y los pondreis dentro de un vaſo de vidrio, y echareis encima tanto aceyte, que ſuba quatro, ò cinco dedos mas que los dichos polvos, y deſpues pondreis el vaſo al Sol por eſpacio de diez dias, meneandole cada dia con una eſpatula de palo limpio, teniendolo continuamente muy bien tapado, que no entre coſa alguna; y al cabo de los diez dias, tomareis todo el aceyte de encima, que ſe havrá incorporado en sì toda la ſubſtancia del azufre, y lo pondreis en otro vaſo de vidrio, ſin dexar entrar coſa alguna del reſiduo del vaſo; deſpues lo tapareis, y lo pondreis en guarda con diligencia, y uſareis del dicho aceyte, mojando unas hilas de lienzo, ù de algodon en dicho aceyte, y las pondreis encima de la llaga; y lo miſmo hareis encima de las apoſtemas, continuando cada dia haſta que eſtèn ſanas.

*Llagas intrinſecas.*

¶ Senareis las llagas viejas intrinſecas, en las quales no ſe puede poner coſa alguna, tomando de las dos artemiſias, ò conſueldo, vetonica, agrimonia, raìces de rubia, ſalvia, peregil, hortigas, flores de todos meſes, ſanicula, bugloſa, philocella, pimpinela, pimpollos de cañamo verde, genciana, verbena, ſcordio, yerva-gata, quinquefolio, tenacia, de cada uno medio manojo, regalicia, crozum, ſimiente de cardo ſanto, de cada qual una onza, de las tres flores cordiales quatro onzas, todo con diligencia bien limpio, y mondado, picado, è infundido, en un vaſo de vino blanco; de eſto beberá el enfermo cada mañana en ayunas cerca de dos onzas, una hora antes de comer, y otra antes de cenar; y ſi dicha bebida fuere aſpera de tomar, en trueque de eſto hará decoccion de las dichas yervas con agua, añadiendo al fin vino blanco con miel colada, y jarave de roſas ſecas; y con lo proprio conviene limpiar la llaga, ò cicatrices con vino blanco caliente, y pueſta encima una hoja de coles marinas, medianamente toſtada al fuego.

*Para quemaduras.*

¶ Si quereis curar toda manera de quemadura de fuego; tomareis de los pelos del eſpinazo negro, de los mas delgados que pudiereis hallar, y los toſtareis al Sol, ò al horno, haciendo de ellos polvos muy ſutiles, y con leche de muger que cria niño los preparareis, y untareis las partes quemadas.

Cu-

*Fuego silvestre.* ¶ Curareis el fuego silvestre, que llaman pastoril, tomando goma de ciruelo, un poco de azafran, y otro tanto de sal, y lo desatareis todo con vinagre fortissimo; y de esta mixtura ungireis la parte llagada.

*Sarna.* ¶ Aveis de curar la sarna tomando terventina de Venecia dos partes, y la lavareis con agua fria quatro, ò cinco veces; y si fuere con agua rosada, será mejor; despues con manteca fresca, y una yema de huevo, y el zumo de una naranja agria, de todo hareis un unguento, y la untareis delante del fuego. Tambien es bueno tomar un poco de estoraque liquido, y otra tanta manteca de puerco, todo mezclado, y con esto untareis las manos, y con ellas la sarna del cuerpo, tres, ò quatro noches.

*Cancer.* ¶ Tomareis para curar el cancer, miel colada, alumbre de glasa, sal, y vino blanco, todo hervido, hasta la consumacion de la mitad, y colado con un paño colareis dicha agua, y con ella lo lavareis. Algunos alaban la agua destilada del estiercol fresco del buey.

*Para tiña.* ¶ Para la tiña, conviene lavar la cabeza del enfermo con meados de buey, hasta desangrar la cabeza; despues tomar de aquella parte blanca del estiercol de la gallina, ò palomas, y hareisla secar al horno, y hecho polvos, se los pondreis en la cabeza. Tambien es muy à proposito para dicho mal, la harina de alholvas, con la quarta parte de simiente de berros, mezclado con vinagre, es singular remedio.

*Mordedura de sierpe.* ¶ Si el Labrador, ò alguno de su casa fuere mordido de alguna serpiente, conviene luego que beba una cosa mediocre del zumo de las hojas de fresno con vino blanco; y essas mismas estrujadas, las pondreis en forma de emplastro encima de la mordedura.

*Para sacar la sierpe de el cuerpo.* ¶ Quando la sierpe, ò culebra entrare en el cuerpo de alguno que estuviere dormido, el medio mejor es, tomar el humo de suelas de zapatos viejos por la boca, con un colador, y la sierpe saldrá por el trasero, porque no tiene otra cosa mas odiosa, y está experimentado.

## CAPITULO TERCERO.

### SECRETOS DE LOS HUERTOS, *assi en general, como en particular.*

*La tierra para los huertos.* MUy buena será la tierra, y acomodada para los huertos, si no fuere muy humeda, y lodosa, en la qual, si sobrepujare la humedad, será infecunda, y no buena; y si tomandola con la mano, amassan-

sandola se buelve como cera, será inutil. Conviene sobre todo, que la tierra para huertos sea muy limpia de piedras, y que no sea tierra que se abra, para que el Sol no dañe, y quema las raìces de las plantas; y assi será aquella templada, acomodada, y facil para la cultivacion, la que fuere no muy humeda, ni enjuta. Si la tierra fuere ruin, dicen algunos, que se puede enmendar, mezclando en ella tierra gorda.

*Cercas para los huertos.*

¶ Hareis vardas, vallados, ò cercas de arboles vivos en los huertos, cogiendo en tiempo apto, y bueno aquellos granos colorados, y maduros de los espinos de majuelas, ù de zarzas, y otros, y los mezclareis con harina de yervos, y agua, todo amassado, que estè como miel, y de esta pasta untareis sogas de esparto viejas, de manera, que la massa con los granos estèn por los hilos de la soga hasta la Primavera; en el qual tiempo donde quisiereis hacer la varda, hareis dos oyos, ò lineas hondas medio palmo, y que la una estè lexos de la otra dos, ò tres palmos, y en ellas pondreis las dichas sogas, de largo, como están empastadas, cubriendolas ligeramente de tierra; y si fuere necessario, las podreis regar despues, y dentro de un mes nacerán, è irán creciendo, brotando espinas, las quales nacidas, las ireis ayudando con algunos troncos, ò varillas, para que se vayan juntando unas con otras, y de esta manera hareis una cerca buena. Otros acostumbran tomar varillas gruessas de todos los espinos, del blanco, y del negro, y de las zarzas, de tres palmos de largo, assi con raìces, como sin ellas, plantandolas por tierra en dos oyos, ò lineas, como está dicho arriba, y se pondrán dos palmos dentro de tierra, y los regareis á menudo, siempre que fuere necessario, y cabar dos veces al mes.

Otra cerca admirable hareis, tomando muchas simientes de diferentes generos de plantas, de espinazos, y zarzas, y puestas con cera, ò otra materia liquida dentro de oyos, ò lineas bien llenas, y delgadas, y cubiertas ligeramente de tierra buena, y gorda, y la regareis siempre que fuere necessario.

*Tiempo de sembrar los huertos, ò campos*

¶ Algunos dicen, que los huertos, ò campos no se han de sembrar si no quando la tierra estuviere templada de humedad; verdad es, si las lluvias viniessen à buen tiempo. Si algunas veces sucediere, que tardáre mucho tiempo en llover, como sucede en algunas Provincias, donde el Clima es de essa calidad, es sentencia de Columela, que se puede sembrar en tierra seca, y enjuta, porque la simiente que se siembra en essa tierra, se guarda, y conserva como si estuviera en casa, porque no se corrompe, y quando viene la lluvia, entonces

ces

ces nace muy presto; empero entre tanto que no llueve, corre peligro no se la coman las hormigas, y aves, si yá antes de sembrar no son socorridas con los remedios, y auxilios, de los quales, en su lugar adelante se dirá. Sea esso de qualquiera manera, hareis que el huerto, ò campo, que se ha de sembrar en tiempo de Primavera, sea cultivado, y beneficiado al fin del Otoño, antes que vengan las eladas; y aquel que quisiere vestir el huerto de hortalizas, ù otras yervas en el Otoño, lo cabarà, y beneficiará en el principio de el Verano, porque la gleva se esmenuza con los frios del Invierno, y calores del Verano (aqui se habla de los huertos muy grandes.) A mas de lo dicho, para que se mueran las yervas malas se deben desarraygar quando la tierra no tiene sazon, lo que es proprio à qualquier Clima, y despues estercolarle. Hecho todo esto, hareis compartimientos; ò porcion de la tierra en espacios, como porcas, hazas, ò parvas, que no sean muy anchas, sino de calidad, que el Hortelano pueda llegar de una parte à la otra, para limpiar, y desarraygar las yervas inutiles, sin entrar con los pies dentro, por no pisar las simientes, y yervas buenas: Advirtiendo juntamente, que la serenidad, y clemencia del tiempo suceda bien, y le sea prospero en el sembrar; porque favorecidas de la influencia del Cielo, y los de los lugares templados ilustrados, è iluminados del Sol, muy presto nacen las simientes, à las quales para nacer tambien las ayudan algun tanto las edades, porque se debe mirar las simientes no sean muy añejas, ni demasiado quemadas, desmedradas, ni corrompidas; y quando las quisiereis sembrar, sea en tiempo que no haga mucho viento, ni que sea muy frio, porque en estos tiempos la tierra apretada, y casi elada, recibe la simiente muy de mala manera, y no la puede sazonar, y assi la sembrareis en tiempo sereno, y caliente; y si tendreis temor que por respeto de los frios, y eladas no se quemen, las podreis cubrir con paja, y debaxo poner varillas, ò cañas, por tener la paja enayrada. Hay algunos Escritores Griegos de Casas de Campo, que aconsejan ser bueno sembrar quando la Luna vá creciendo, hasta el lleno, que la Luna está debaxo de tierra. Dice Columela, que no dexeis de sembrar; pero conviene vèr primero, si la simiente de la hortaliza fuere buena, y aprobada, y si la tierra fuere apta, y conveniente, y que la agua no sea muy lexos, porque la simiente aprobada, y buena dará lo que de sì tiene; esto es, si el trigo, ò simiente de hortaliza que se siembra fuere buena, darán el trigo, y la hortaliza buena; y si la tierra fuere apta, y acomodada, conser vará dicha simiente, y la hará fertil; el estiercol hará la tierra gorda, y la esponjará, para que el agua le empape en

*Columela.*

la

la tierra mas facilmente, participando las raìces, como la agua sea unos pechos que crian, y fertilizan las cosas.

Siempre, y quando que querais regar los huertos, en particular en el tiempo del Verano, y mucho mas quando empieze à entrar la Canicula, los regareis por la mañana, ò por la tarde, porque à essas horas la agua es fria, la qual si fuere calida, como lo es en el medio dia, quemará las raìces de las plantas; pero entonces no haveis de regar mucho, sino tansolamente lo que fuere necessario, porque el demasiado regar daña mucho à las raìces. Tambien haveis de advertir, que si tuviereis pozo en el huerto muy hondo, no saqueis el agua para regar, porque seria demasiado fria, y penetraria las raìces, causandoles daño; y si no tuviereis otra comodidad sino la del pozo, la sacareis algunas horas antes de regar, para que vaya perdiendo la frialdad, poniendola en algun vaso. Tambien haveis de advertir, que las plantas nuevas no tienen tanta sed como las grandes, y viejas, y assi se han de regar mas las viejas, y esso se hará ligeramente con una cantimplora.

*Para regar los Huertos.*

*Missaldo.*

La cantimplora para regar los huertos, es en forma de un cantaro de tierra, solo que de abaxo debe ser mas ancha que de la barriga, yendose seguidamente disminuyendo, y el cuello debe ser como cuello de ansero, mas, ò menos, conforme al tamaño del vaso; el cabo de encima ha de estár cerrado, tanto que solo havrá un agujero tan grande como un garbanzo, y en el cuello ha de haver una assa, que poniendo los quatro dedos, pueda con el dedo pulgar tapar el dicho agujero, y el suelo de ella ha de estár agujereado de unos agujeros redondos, como una espumadera; y dicha cantimplora se puede hacer de cobre, tierra, ò metal. Quando os querais servir de ella, pondreisla dentro de algun vaso grande de agua, hasta poco menos del agujero de arriba, y que dicho agujero sea abierto, y de esta manera se llenará de agua; y llena, tapareis el agujero de arriba, y la llevareis llena hasta las yervas que querais regar, y destapando entonces el agujero de arriba, echará agua igualmente por los agujeros de abaxo, y esto es el mejor regar, y mas provechoso de todos para regar las yervas que empiezan à nacer, y quieren la agua muy à tiento, y à placer.

*Como se hace la cãtimplora para regar las plantas.*

¶ En las diversidades que hay de huertos, no es mi intento tratar de ellos, sino fuere solo de passo, porque no quiero tratar sino del huerto del Padre de Familias de la Casa de Campo, como cosa que de ello se ha de sacar grande utilidad, y provecho para su casa. Todavia, por lo que muchas personas nobles, y de mucha consideracion, tie-

*Huertos de Principes, y Titulares.*

tienen Casas de Campo, y Cortijos, Torres en la campaña, y muchos de ellos viven en ellas con sus Familias; y si querrán tener el huerto un tanto curioso para su recreo, enseñarè aqui algunas curiosidades para dicho huerto, y en lo demás de yervas, de hortalizas de comer, medicinales, odoriferas, flores, y arboles de fruta, lo harán de la manera, y modo, que explicarèmos, y enseñarèmos adelante, de cada una de ellas en particular; y assi dirèmos, que hay tres modos, y maneras de huertos; unos, que solo pertenecen à Principes, y Señores Titulados, los quales por su potencia buscan el sitio, y assiento conveniente à su gusto, y aquel adornan de muchas diversidades de flores, yervas de buenos olores, puestas con grande gentileza de bordaduras, y muestras, hechas de las mismas yervas, y diversidades de frutas escogidas, assi de Verano, como de conserva, mucha manera de encañados entretexidos de diversas plantas de verduras, à modo de labyrintos, y en algun quadro pesqueras de agua, y diversidad de peces, aves de agua, surtidores, y otras invenciones, las quales cosas cuestan mucho de hacer, y de sustentarlas.

¶ La segunda manera de huertos, son aquellos que los Nobles, y Gentil hombres tienen por su recreo fuera de sus casas, en las Ciudades, y Villas donde hacen su habitacion, y aquellos se ponen, y adornan de las cosas en que tienen mas aficion, y segun el sitio de ello dá lugar.

Las cosas que mas recrean, y son muy agradables à los hombres, y principalmente à las mugeres, es el huerto que estè fornido, y adornado de diversidad de flores, que es cosa loable, y suave, vèr desde sus ventanas gran parte de tierra bien cultivada, assi en praderias, como tambien en la contemplacion de los buenos compartimientos, y placenteras bordaduras, hechas de diversas maneras de flores, y yervas, y oliendo las suaves olores; y esso es nada en comparacion del contento que recibe el dueño despues de salido el Sol, y haver dado encima la rociada, oyendo las placenteras avecillas, sin las bordaduras de las graciosas yervas, como del tomillo salsero, torongil, romero, timón, ciprés, abrotano, y otras yervas olorosas. Un plantamiento, y concierto, como el que arriba está dicho, debe ser plantado en un quadro de un lado del huerto de las yervas de ortalizas de comer, separado, y dividido de un camino, ò passage de arboles vivos, por el contorno entretexido de mirtos por curiosos encañados, hechos en forma de pequeñas Capillas, y Oratorios, adornados de jazmines, arrayanes, ro-

romeros, cipreſes, ſabinas, y en las tierras templadas, de naranjos, que todas eſtas coſas ſon apropoſito para entretexer las celoſias, ò encañados de los quadros; y tambien los roſales, y otras ſingularidades de plantas ſe pueden acomodar, ſegun el natural guſto de cada uno, poniendo para ſuſtento de los encañados, palos de enebro, ù de otros arboles: Los caminos, ò paſſadizos de los repartimientos, deben ſer de arena de agua, ù de polvo de tierra marmol, ù de otras delicadas piedras de talle, ù de pedacicos de piezas de la tierra bien cocida, ù de piezas grandes de piedra picada, muy bien juntadas.

El repartimiento de los caminos, entre las bordaduras de las yervas, ſea ancho ſeis palmos, y ſe debe dividir en dos partes iguales; la una parte ſea de las yervas de flores, como ſon violetas, margaritas de todas colores, clavellinas de todas colores, juncos oloroſos, azucenas, lirios de muchas, y diferentes colores, y de otras flores mas agradecidas. A la otra parte del repartimiento, ſea todo de otras yervas odoriferas, que no tienen flores de mucha importancia, y de eſſas ſe ha de poner la planta entera, como abrotano, axenjo, romero, oregano, balſamina, ù oropea, yerva buena, poleolo, hiſopo, eſpinardi, albahaca, ſalvia, ſoborea, ruda, tomillo ſalſero, manzanilla, mejorana, torongil, y de todas maneras de aniſes, y otras yervas ſemejantes, y ſe puede llamar eſte quadro, el huerto, ò jardin de las yervas de buenos olores. Las yervas oloroſas, y de flores, ſean pueſtas por planchas, y caminos en medio de las bordaduras, de la miſma anchura, y largueza, que eſtán pueſtras las del huerto, ò jardin de las yervas de comer, hecho à modo de bordaduras, ò mueſtras, ò à modo de labyrintos; y eſte labyrinto de eſtas yervas, y flores, ſerá hecho de caminos, ò paſſeadores, ſin eſpalderas de encañados, y plantas grandes, yendo circuyendo los caminos de las diverſidades de las dichas yervas de olores, y de flores, y la plancha de dichas yervas ſea de la miſma anchura del labyrinto: eſto ſe hace por el guſto, y recreo de la viſta. Los dichos compartimientos de dichas yervas, conviene de ſu buen grado, crecen ſin trabajo del Hortelano, las quales ſean ſembradas, ò plantadas, ò traſplantadas, y en ellas el Hortelano tendrá el miſmo cuidado, como ſi cada una de ellas eſtuvieſſe en ſu natural lugar, como en las yervas de hortalizas de comer ſe expecificará adelante en parlicular.

Como ſe ha tratado, que ſe hacen labyrintos de caminos de yervas, tambien ſe hacen de ceñizos de reſpalderas, por el contor-

no de los caminos entrelazados de naranjos, ù de arrayán, jazmines, ciprefes, fabina, y otras plantas; pondrèmos aqui una figura, de la qual traza fe pueden valer los que fon curiofos, è inclinados à cofas femejantes.

## SIGUESE LA FIGURA DEL LABYRINTO.



*El tiempo de trafquilar las yervas.*

Si las dichas yervas, tanto de las bordaduras, quanto de los compartimientos, crecieren mucho en largueza, ò en gordura, que las unas ocupaffen las otras, conviene con unas tixeras trafquilarlas, fiempre que de ello fuere neceffario, excepto los dias caniculares, porque en eftos dias las yervas fentirian notable daño; y para trafquilar aquellas que eftán recta linea, fe pondrá una cuerda de la largueza del compartimiento, y por el lado de ella ireis cercenando dichas yervas, y defpues por encima.

La

¶ La tercera manera de huertos, que he pretendido enseñar, es esta para el Padre de Familias de la Casa de Campo, que ha de ser, mas para utilidad, que de ello ha de sacar para provecho de su casa, que para recreo; porque además de las provisiones para su casa de yervas de comer, medicinales, diversidad de frutas, assi de las del Verano, como de las de coserva, toda manera de legumbres, cañamos, y lino; pero aun de todo puede vender para sacar dinero, à provecho para la Casa de Campo. *Huertos de la Casa de Campo.*

Por essas tres maneras de huertos se pueden valer, del modo que se enseñará adelante, assi de las simientes, granos, y del sembrar las yervas de comer, y otras, como tambien el modo de plantar, y ingerir toda suerte de arboles, hacer composiciones de frutas para los huertos.

El sitio del huerto para arboles de fruta, debe estár puesto en una subida (teniendo comodidad de agua) y no en parte muy llana, porque aquel assiento en mejor ayre, mas eminente, y gracioso, por el agradable recreo, que el hombre puede tomar, por la perspectiva se vé mejor; como tambien, que las subidas, como no sean demasiadas, acostumbran tener buena madre de tierra, y son mas aptas para plantar arboles de fruta, que en llanura; porque los plantados en llanura, si fueren muy cercanos, se dañan unos à otros, por la sombra que ellos mismos se hacen, y los puestos en subida al contrario, porque el uno vá sobrepujando al otro, sin hacerse daño; y esto debe estár puesto mejor en la parte del Septentrion, que en la parte del Medio-Dia, porque el Sol le dá mejor, y de las ventanas de la casa se puede gozar de su gallardia, y belleza, porque los arboles de fruta desean mucho calor del Sol. *Sitio de los Arboles de fruta.*



## CAPITULO QUARTO.

### *SECRETOS DE LAS SIMIENTES DE LAS YERVAS, y del tiempo de ſembrarlas.*

*Quanto tiempo tardan en nacer las ſimientes de la tierra.*

QUanto en el natural de la tierra, la clemencia del Cielo, el auxilio del ayre, y las ſimientes nuevas, ò viejas, hacen que nazcan mas preſto, ò mas tarde; aſſi aquella que fuere ſembrada de ſimiente cogida de freſco, y en dia bueno, y ſereno, y pueſta en lugar caliente, y de Sol, nace mas preſto, que aquella, que es ſembrada en tiempo, y lugar contrario. Todas las ſimientes tienen un cierto tiempo para manifeſtarſe fuera de la tierra, y en eſſo ſe debe tener conſideracion, porque lo que el tiempo les eſtá limitado para ſembrar, y recibir el fruto de cada genero de ſimientes.

Las eſpinacas, albahaca, nabos, y oruca, tres dias deſpues de ſembrados ſalen de la tierra: La lechuga, y anís, el quarto dia: El pepino, y toda manera de naranjos, y maſtuerzo, el quinto dia: La verdolaga mas tarde: Las acelgas en el Verano, el ſexto dia, y en el Invierno, el doceno dia: Las coles, al decimo dia: Los puerros, al decimonono dia: El culantro, al veinte y cinco. En eſſo hacen muy al caſo las edades de las ſimientes, y la induſtria del Hortelano en ſembrarlas, y el eſtár la tierra en ſazon; porque, como tengo dicho, que el puerro, pepinos, y naranjos nacen mas preſto de ſimiente nueva, que de vieja; y al contrario el peregil, eſpinacas, maſtuerzo, oregano, y culantro, nacen mejor de ſimiente algo mas vieja: Y aſſimiſmo el grano de pepinos, calabazas, cardos, y muchas otras yervas, pueſtas dos, ò tres dias en remojo, con leche, ò con agua tibia, nacen mas preſto, como ſe verá en las ſiguientes Tablas.



Los

Losque quisieren sembrar simientes, han de saber que

- Las unas se pueden sembrar à toda sazon, Mes, y Luna, como son
  - Esparragos.
  - Coles de todas suertes.
  - Espinacas.
  - Lechugas.
  - Zanahorias.
  - Rabanos.
- Las otras quieren ser sembradas en cierto Mes, y Luna, como es en Febrero, estando la Luna
  - Nueva.
    - Anís.
    - Apio.
    - Acederas.
    - Borrajas.
    - Buglosa.
    - Culantro.
    - Coloquintidas.
    - Dormideras.
    - Mejorana.
    - Mastuerzo.
    - Oruga.
    - Rabanos.
    - Romero.
    - Tomillo salsero.
    - Verdolagas.
    - Violetas.
  - Llena.
    - Acelgas.
    - Armuellas.
    - Endivia.
    - Hinojo.
    - Peregil.
  - Vieja.
    - Alcachoferas.
    - Cardo santo
    - Coles de todas suertes.
    - Calabazas.
    - Espinacas.
    - Lechugas.
    - Melones de todas suertes.
    - Pepinos.
    - Pimpinela.
    - Pie de liebre.
    - Puerros.
    - Zahanorias.

 En

En el mes de Marzo conviene ſembrar eſtando la Luna

- Nueva.
  - Acederas.
  - Borrajas.
  - Bugloſa.
  - Culantro.
  - Coloquintidas.
  - Mejorana.
  - Rabanos.
  - Tomillo ſalſero.
  - Verdolagas.
  - Violetas ſencillas, y dobles.
- Llena.
  - Acelgas.
  - Armuellas.
  - Endivia.
  - Hinojo.
  - Peregil.
  - Pomas.
    - De Amor.
    - De maravillas.
- Vieja.
  - Albahaca.
  - Calabazas.
  - Cardos.
  - Cardones.
  - Cardo ſanto.
  - Coles de todos generos.
  - Clavellinas.
  - Eſpinacas.
  - Hyſopo.
  - Lechugas.
  - Melones.
  - Naranjos, y Limones.
  - Pimpinela.
  - Puerros.
  - Cebollas.
  - Azafrán Romin.

En

| | | | |
|---|---|---|---|
| En el mes de Abril, estando la Luna. | Nueva. | Mejorana.<br>Tomillo salsero.<br>Violetas. | |
| | Llena. | Manzanas. | De Amor.<br>De Maravillas. |
| | Vieja. | Cardos.<br>Cardones.<br>Coles.<br>Clavellinas.<br>Cidras.<br>Lengua de Ciervo.<br>Zanahorias. | |
| Mayo en Luna | Vieja. | Cardo santo. | |
| Junio en Luna | Nueva. | Coloquintidas.<br>Rabanos. | |
| | Vieja. | Pepinos.<br>Zanahorias.<br>Melones. | |
| Julio en Luna | Llena. | Endivias. | |
| | Vieja. | Lechugas. | |
| Agosto en Luna | Llena. | Endivias. | |

Las

Las yervas, que vienen de las simientes, se pueden trasplantar en todo tiempo, en particular si fuere humedo, ò llovioso, sino, conviene regarlas luego que fueren trasplantadas, exceptado el peregil, cerefolium, armuellas, espinacas, que no quieren ser trasplantados.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Aveis de notar, que la eleccion, y edad de las simientes son en dos maneras, como es, escoger que sean bien | Maduras.<br>Llenas.<br>Densas.<br>Corpulentas.<br>Gruessas.<br>De buen color.<br>No putrefactas, ni corrompidas. | Las unas vienen mejor de simiente nueva, como de | Puerros.<br>Pepinos. |
| | | Las otras vienen mejor de simiente vieja, como de | Acelgas silvestres.<br>Culantro.<br>Espinacas.<br>Oregano.<br>Peregil.<br>Saborija. |
| advertid, que el frio hace daño à los | Albahaca.<br>Cardos.<br>Coles.<br>Lechugas.<br>Limones.<br>Naranjos. | Quince dias despues que han salido de la tierra. | |

Advertid, que las simientes aprovechan mucho mas, quando ellas fueren sembradas en los dias templados, que no sean calientes, frios, ni secos.

Ad-

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Advertid, que las simiẽtes se deben | Coger en | Tiempo. | Claro, y sereno. | |
| | | Luna. | Menguante. | |
| | Guardar | Las unas dentro | Caxas de madera, talegones de cuero, ò vasos de tierra. | Despues de bien mõdadas, y secas. |
| | | Las otras como son | Cebollas. Puerros. Dormideras. | Dentro sus bolsas proprias. |

*Para trasplantar las yervas.*

¶ Para dar lugar à que las hortalizas sean mas grandes, se deben trasplantar de planta en planta, quando ellas tienen quatro hojas fuera de la tierra, y esso se puede hacer en todas maneras, como el tiempo sea humedo, y llovioso, y se han de poner en tierra bien movida, y gorda, sin otro mejoramiento de estiercol; y si el tiempo no fuesse llovioso, conviene regarlas despues de ser trasplantadas: en algunas conviene, y es necessario cortar el cabo de las raìces, y trasponerlas en parvillas largas, y anchas, à fin que mejor se puedan desarraygar las otras yervas inutiles, porque las buenas crezcan mejor, y se hagan mas bellas. Las yervas de olores, que se hacen à parte, en algunos quartos, ò apartadizos de el huerto, puestas en forma de bordaduras, se plantan en todas sazones de tiempo, tomando algun hijuelo del viejo, y retorciendole en lo que se pone dentro de tierra, ò quebrando el cabo por el medio, poniendo algun grano de cebada en la quebradura, y algunos por el contrario, y esto mas presto, que no estiercol, porque las yervas que se trasponen no quieren ningun estiercol en las raíces. Las espinacas, y el peregil no quieren ser trasplantados.

*Trasplantar yervas olorosas.*

*Valer à las yervas en general.*

Ayudareis à todas las yervas, y hortalizas en general, sembrando cerca de ellas simiente de oruca.

Si

Si quereis matar las yervas, que no ſon de provecho, pondreis eſtiercol de pato, y lo mezclareis con ſalmuera, con el qual rociareis dichas yervas, y de eſta manera las matareis, por ſer el dicho eſtiercol muy odioſo.

*Defender las ſimientes de el frio, aves, ratones, y hormigas.*

Las ſimientes, para que deſpues de ſembradas no las dañe el rigor del frio, y las eladas, hareis lo que dice Miſſaldo, poniendo encima de la tierra donde fueren ſembradas, varillas, cañas, ò ſarmientos, y encima dellos paja; y las varillas, ò cañas ſolo ſirven para tener la paja en vago, porque no ahogue las ſimientes.

Si tomareis el zumo de la yerva, llamada ſiempreviva, y ſi en eſte zumo poneis las ſimientes, que querais ſembrar, algunas horas antes, ſerá librada, y ſegura de las aves, ratones, y hormigas, como lo dice Africano, y nacerán mas preſto.

*Para conſervarlas.*

Para conſervar qualquier ſimiente, tomareis ollin de chimenea à la mañana, antes que ſe haga fuego, y lo mezclareis con la ſimiente, que quereis conſervar, ò tomareis zumo, ò agua de verdolagas, y rociareis la ſimiente; y eſſo ſe hará à la tarde, para que en la noche ſe beba dicha agua, ſegun dice Miſſaldo.

*Para que las Aves no las coman.*

Dice Plinio, que para defender de las aves las ſimientes ſembradas, ſe acoſtumbra deſpues de ſembradas, echar por el campo de la miſma ſimiente, cocida con alumbre, que no nazca, y las aves la puedan comer, y las que de ella comieren, quedarán borrachas; que las podreis tomar con las manos. Para lo miſmo, dice Africano, que tomando un poco de trigo, ò cebada, cocida con vino, que ſea bien cocida, y deſpues ſea ſembrada por el contorno del campo, ò huerto, las aves que comieren della, ſe podrán tomar con las manos, por quedar ellas borrachas, y muertas. Mas dice, que tomando algunos cancros de rios, y cocidos muy bien con agua, y con aquella agua que abrán cocido, rociareis la ſimiente que quereis ſembrar, nunca las aves entrarán en dicho campo, antes las ſimientes nacerán, y ſerán ſanas, y libres de todo peligro de los animales: coſa maravilloſa. Algunos acoſtumbran tomar juncos oloroſos, y amaſſarlos bien, y mezclarlos con las ſimientes, que quiſieren ſembrar en tierra bien cultivada, y de eſta manera ſe conſervan las ſimientes, y quando nacen no ſon dañadas de los animales. Otros mezclan con las ſimientes limaduras, ò ſerraduras de cuernos de ciervo, ù de elefante; ò tambien ponen las dichas ſerraduras con agua, y en dicha agua ponen las ſimientes que quieren ſembrar, haſta que eſtè un poco embebida. Otros toman raíces de pepinos ſilveſtres, machacadas, y pueſtas en agua, por eſpacio de dia, y noche,

che, despues rociar las simientes con dicha agua muchas veces, y à la mañana las pueden sembrar assi mollificadas, y nacerán mas presto, y guardanse de todo daño.

Dice Missaldo, que tomeis algunos cancros de Mar, hasta diez, ù de Rios, y los pondreis en una olla llena de agua, puesta al sereno, y al Sol, por espacio de diez dias, y despues pondreis la simiente con dicha agua por ocho dias continuos, y despues la sembrareis, y quedará entera, y nacerá, guardada de qualesquier animales, assi grandes, como chicos; y es admirable experiencia.

*Presagio para saber de que simientes havrá fertilidad, ò esterilidad.*

Dice Zoroaste una experiencia, que los antiguos de Egipto usaban, para saber de qué simientes el año venidero havria fertilidad, y de qué havria esterilidad; y era, que veinte, ò treinte dias antes que saliesse la Canicula, tenian un pedazo de tierra beneficiada, y en ella sembraban separadamente de las simientes que aquel año entendian sembrar, como trigo, avena, cebada, y otras, y las regaban, si tenian necessidad de agua; despues de salida la Canicula, iban à vér las dichas simientes sembradas, y de las que hallaban havian mas crecido, de aquellas sembraban mas, y de las que hallaban que no havian crecido tanto, sembraban poca; denotando, que el año venidero havria fertilidad de las que mas havian crecido, y esterilidad de las que no tanto; lo que se hace por influencia de la Canicula.

*Años fertiles, ò esteriles.*

Tambien se puede saber todos los años los que fueren fertiles, ò estériles, assi venideros, como passados, con la rueda perpetua, que mediante Dios se pondrá à la fin de este Tomo.

## CAPITULO QUINTO.

### *SECRETOS DE LAS YERVAS DE COMER.*

*Para hacer coles para el Invierno, Pasqua, y vendimias.*

SI quereis comer coles por el Invierno, las sembrareis en Junio en Luna vieja, haciendoles buena labor, con mucho estiercol, bien podrido, y reposado, regandolas à menudo, y trasplantando las de medio Agosto, hasta medio Septiembre, en dicha Luna: Despues de tres semanas irlas entrecabando, juntandoles estiercol, y tierra; y si el sembrar, y el trasplantar se hacia en Luna nueva, tomarian mucho orgullo, y espigarian presto. Debense regar de tres en tres dias, hasta que la tierra las quiera, si no vá lloviendo; y si quando las trasplantareis, hay algunas que tuviessen el tronco demasiado largo, doblareis aquello à la parte donde le ha de venir

el

el agua al tiempo del regar, y las enderezará. Si quereis coles, que ſean buenas para la Paſqua, las ſembrareis por todo el mes de Octubre en Luna vieja; y las traſplantareis quando conociereis ſean harto grueſſas, y en dicha Luna; lo demás hareis, como eſtá dicho, con las otras, ſino que eſtas, en el traſplantar, ſe han de poner mas apretadas, por lo que de eſtas hay algunas que eſpigan, las quales conviene cogerlas antes que ſe pierdan.

Si quereis hacer otras, para comerlas para las vendimias, las ſembrareis de medio Febrero, haſta medio Marzo, en Luna vieja, como eſtá dicho, traſplantandolas quando conociereis ſerán buenas para ello, con eſtiercol al ſembrar, y traſplantar; lo demás como eſtá dicho en las otras. Algunos hay, que riegan las coles con agua ſalada, para que ſean mas tiernas. Otros ſiembran ſal encima la ſuperficie de la tierra, ò ceniza bien paſſada, para defenderlas de los guſanos, y otra polilla. Las coles no quieren ſer traſplantadas junto algun ſarmiento, ò vid, ni tampoco el ſarmiento junto las coles, porque tienen grande enemiſtad unas con otras, que eſtando juntas ſon infructiferas, y eſtèriles; de tal manera, que ſi guiſais coles en una olla, y echais vino en ella, nunca ſe cocerán; y tambien el que quiſiere beber mucho vino ſin emborracharſe, come primero coles crudas, lo que acoſtumbran los Alemanes, quando quieren ganar joya à mas beber. Tampoco quieren ſer plantadas cerca del oregano, ruda, y pamporcino, porque no hacen ningun provecho, antes participan de la malignidad de ellas como vecinas. El Hortelano cuidadoſo no debe ſufrir en el huerto col corrompida, ni tampoco regar las yervas con agua, en la qual ſe hayan labado coles, ni cocidas, ni crudas, porque las daña mucho. El buen Hortelano, no ſolo ha de procurar tener coles en ſu huerto para todo el año, para el ſuſtento de ſu caſa, mas aun para algunas enfermedades, de que ſe puede valer: Por tanto ſepa, que en el primer caldo de las coles roxas ſin ſal, limpia el cuerpo, reprime la tòs, y aclara la voz. Las coles hervidas dos, ò tres veces, reprimen el fluxo del cuerpo. La legia hecha de ceniza de coles, es bueno para limpiar la cabeza, y para ſahumar los pechos. La decoccion de las coles bebida, aumenta la leche à las amas. La ceniza de ellas, mezclada con claras de huevos, ſana la rompedura. El emplaſtro de ellas, cocidas, y mezcladas con las heces del vinagre, y dos yemas de huevos, batidos, è incorporados con un poco de vinagre roſado, es grande remedio para quitar ſubitamente el dolor de la gota. Para acicalar bien del moho, y ſuciedad à una olla de cobre, ù de metal, ù de otra coſa

*Para el fluxo del vientre.*

*Labar la cabeza.*

cosa semejante, no hay tal; como hacerla hervir coles dentro.

¶ Para la Familia de la Casa de Campo, como son trabajadores, y pastores, hareis un arbolam en el principio de Enero, en qualquier tiempo de la Luna, de simiente de espinacas, y de coles, todo mezclado, estercolandolas mucho, y regarlas à menudo, sin trasplantarlas. Otro podreis hacer à medio Marzo, sin aguardar Luna, con mucho estiercol, y riego à menudo. Otro arbolam podeis hacer, tomando simiente de acelgas, con algunos granos de espinacas, todo mezclado en el principio de Abril, estercolandolas, y regandolas como las demás, sin trasplantar, ni aguardar Luna. *Hortaliza para su Familia.*

¶ Hareis espinacas, ò armuellas para el Invierno, y Quaresma en el mes de Agosto, en Luna vieja, con mucho estiercol, regandolas quando fuere necessario. Otras hareis por el mismo tiempo, ora sea alta, ò baxa, si las sembrais à medio Septiembre, hasta medio Octubre, siguiendo el orden de las otras, serán mejores de simiente añeja. Las espinacas son humedas en el grado segundo, y frias en el primero; dán en el cuerpo muy poco nutrimento, y muy malo. Son buenas para comer en tiempo de Quaresma, y se guisan de muchas maneras. El uso de ellas es bueno para los asmaticos, ò impedidos del aliento, y voz; y tambien para el empedernido catarro, principalmente por la mañana, tomando el caldo de ellas, cocidas con manteca fresca, ò con aceyte de almendras dulces. *Espinacas para el Invierno, y Quaresma.*

¶ Lechugas hareis tempranas, y tardías, si las sembrais de medio Septiembre, hasta medio Octubre, en Luna vieja, con mucho estiercol, y regandolas quando fuere necessario, trasplantandolas en el Adviento, en la propia Luna, con mucho estiercol, y riego, quando huviere necessidad. Otras hareis mas tardías, si las sembrais en Noviembre, hasta medio Diciembre, y las trasplantareis en Enero, ò Febrero, todo en Luna vieja, con mucho estiercol, regandolas, como arriba está dicho. Y si deseais tener lechugas blancas, y delicadas, algunos dias antes que las havreis de coger para comer, las atareis todas las ojas juntas al cabo de arriba, y de esta manera serán blancas, y lindas. Tambien hareis lo mismo, si las cubrís de arena; hareis gruessas, y buenas, si las plantais claras; y quando hicieren tronco, las cortareis lo mas tierno de enmedio muy ligeramente, poniendola encima un pedazo de texa para que no eche pimpollos en alto, teniendolas apretadas, y assi las será forzoso derramarse por los lados. Hareislas apiñadas, y redondas, si quando las querais trasplantar, las mondareis las raí- *Lechugas tẽpranas, y tardías.* *Missaldo. Florentino. Columela.*

raíces, y las untareis despues con estiercol de buey fresco, plantandolas, y apretandolas bien con la tierra; despues quando empezarán à brotar, cortareis los pimpollos con un cuchillo bien afilado, poniendoles encima un pedazo de texa, que no esté envidriada, y el riego quando fuere necessario. Si quereis sean sabrosas, procurareis, quando las plantareis, de apretar los troncos de abaxo con estiercol. Tambien las hareis olorosas, si tomais granos de naranjos, y los mezclareis con los de las lechugas, sembrandolos todos juntos. Lo proprio hareis, si poneis dicha simiente en remojo por algunos dias con agua olorosa, sembrandola despues. Hareis en una lechuga muchas yervas ingeridas, quitandole las hojas mas baxas, y cercanas de las raíces, y en cada lugar de ellas hareis un agujero, en el qual pondreis al uno simiente de albahaca, al otro de mastuerzo, al otro de oruca, y à las otras simientes semejantes, todas juntas, y despues las cubrireis de tierra, y de aqui saldrá un tronco de lechuga, adornado, y ingerido de muchas yervas. Tambien hareis lechugas, que tengan olor, y sabor de muchas maneras, tomando estiercol de oveja, ù de cabra, y aquellas pelotillas las ireis vaciando por dentro, y en dicho vacio pondreis la simiente de lechugas, de mastuerzo, albahaca, oruca, y de rabanos, ù de otras simientes, todas juntas, y bien apretadas, metiendolas despues en la tierra, y haciendo los oyos hondos un palmo, echareis en ellos estiercol bueno, y poniendo las pelotillas en los agujeros, que sean claros, pondreis tierra encima muy floxa, y ligeramente puesta, regandolas à menudo; y quando estuvieren nacidas, ireislas esparciendo estiercol à menudo, y con mas diligencia el agua, y de esta suerte nacerán dichas lechugas con las demás simientes, como arriba está dicho. Otros acostumbran tomar de las pelotillas del dicho estiercol, y para mas facilidad, hacen de muchas de ellas una massa, y de ellas hacen pelotillas, y dentro de ellas embuelven las dichas simientes, y todo lo demás, como arriba está dicho. Es la lechuga fria, y humeda en tercer grado. De las lechugas se hacen muy buenos remedios; la simiente de ellas cocida, y comida con caldo, provoca à sueño; la simiente polvorizada, y mezclada con leche de muger (que haya parido hija) y con yemas de huevos, sirve para hacer un cataplasmo en la frente para los que no pueden dormir; la decoccion de las hojas de lechuga, con agua de cebada, y bebida, fregandose los pechos con las manos, dá abundancia de leche à las mugeres.

*Porta. Pallario.*

*Para ingerir en una lechugà otras yervas.*

*Didimo.*

*Para provocar sueño.*

*Soffio.*

*Acelgas blancas, y pencas gruessas.*

¶ Acelgas, hareis que sean blancas, y gruessas, cubriendolas las raìces con estiercol de buey fresco, y despues las cortareis el pinpo-

pollo; del medio, metiendoles una texa, ò un pedazo de texa enmedio. Hareis las pencas de las acelgas gruessas, y muy sabrosas si las sembrais en buena tierra, cabada, y beneficiada, y despues que hayan nacido, las ireis quitando las hojas mas baxas, y las que no son de provecho; y quando el tronco vaya creciendo, las cubrireis de tierra, de tal manera, que no saquen mas de un pimpollo; y si las estercolais, y cabais à menudo, os darán las pencas mas gruessas. La acelga comida limpia el estomago. El zumo de sus ojas sorbido por la nariz, purga el celebro. El mismo zumo mata los piojos, fregandose con él la cabeza. La raíz de la acelga cocida entre las cenizas, y comida, quita el vaho del ajo comido. Su raíz caliente, y puesta en el vino, al cabo de tres horas lo convierte en vinagre.

*Soffio. Missaldo.*

*Estevan. Sus propiedades.*

*Peregil.*

¶ El peregil se quiere sembrar en Marzo, en Luna vieja; quiere estár muy espeso, y ser regado à menudo; y no se trasplanta; y hareis que haga las hojas anchas, y crespadas, si tomais de su propria simiente, tanta quanta podreis tomar con tres dedos, y la pondreis bien atada en un trapo viejo, y despues la pondreis en la tierra, cubriendola de estiercol, y regandola de presto. Lo mismo hareis, si lo cabais al contorno de las raíces, poniendole paja, y regandolo; tambien hareis que sea muy alto, y grande, que cause admiracion, tomando de su simiente propria, y del mismo año, y en llegando el Verano la pondreis por un poquito de espacio en infusion con vinagre en un vaso tapado, y luego lo pondreis en la tierra, à la qual mezclareis un poco de ceniza de habas regandolo à menudo, y cubriendolo con un paño, ù otra cosa, porque el calor no le haga daño, y de este modo crecerá admirablemente; sus hojas, haciendo emplastro de ellas con migajas de pan, cura el fuego pastoril. A las mugeres hace perder la leche, usando el mascarlo con la boca. Es bueno tambien para el mal aliento de la boca; la decoccion de ello es buena para la orina, y tambien para sacar las piedras de la vexiga, y para mitigar el dolor de la colica, y riñones con la fomentacion de ello encima de las partes dolorosas.

*Florentino.*

*Porta.*

*Estevan.*

¶ Sembrarán las borrajas por la Primavera, y en el mes de Abril, y por el Invierno, por el Agosto, y Septiembre; puedense trasplantar en todo tiempo; su simiente se coge medio madura, porque falta despues fuera de ella; sus hojas tiernas, y sus flores sirven para comer en la ensalada; la borraja atrae alegria à la persona que la come à menudo; el caldo de ellas limpie el cuerpo; su raíz, y simiente cocida con vino, hasta disminuírse la tercera parte, es buena para las tercianas; la decoccion de ella bebida con vino,

*Borrajas, sus secretos.*

*Para las tercianas, y melancolía, y hacer venir el*

*el derecho à las mugeres, que es la segunda cosa despues del parto.* quita la melancolía, y tristeza. El zumo de ella, de puerros, y de peregil, mezclado con vino, ò con aceyte de almendras dulces, es supremo remedio para hacer venir los derechos à las mugeres despues del parto, que es la segunda cosa que tiene de salir.

*Oruca, sus secretos.* ¶ Oruca es una yerva muy frequentada para comer por ensalada, mezclada con lechugas, para templar la frieldad de ellas. Puede sembrarse en el Invierno, y en el Verano, por lo que no teme el frio, ni otro ayre importuno. No quiere mucho el ser cultivada; pero quiere estiercol, y tierra muy amorosa. La oruca no se debe comer à solas, por el excessivo calor que tiene, y para esto se le dá por compañia la lechuga, para templar el calor que tiene. Es buena para la orina aplicada en forma de emplastro encima de la natura. Dicese, que tomadas tres ojas de oruca, picadas, y amassadas con oximiel, y bebidas, es grandissimo remedio contra la dureza del mal de bazo.

*Para la orina, y dureza del vaso.*

*Cardos, sus secretos.* ¶ Cardos para comer, hareis que sean dulces, olorosos, y suaves, segun lo dice Miguél Missaldo, poniendo su simiente en remojo con leche, miel, ò agua de azucar, ò en vino mezclado, por espacio de tres dias; despues la sacareis, y enjuta que sea, la sembrareis, y los tendreis dulces; los tendreis olorosos, poniendo la simiente en remojo con algun licor oloroso, y lo demás hareis como está dicho; y si poneis dicha simiente en remojo con hojas de laurél, sembrandola despues con ellas, tendrán dicho olor, y sabor: lo proprio podreis experimentar en otras simientes.

*Missaldo.*

## CAPITULO SEXTO.

### SECRETOS DE LAS RAICES, Y CABEZAS DE LAS *yervas de comer.*

*Cebollas, y sus secretos, plantar, y trasplantar.* TOdas las cebollas que se quieren para guardar, se siembran en el mes de Enero, en Luna vieja, por ser tempranas; tambien se siembran en Febrero, y Marzo, en tierra buena, y bien estercolada; y es bueno poner estiercol de palomas, ù de gallinas, poniendolas en remojo con agua algunos dias, y despues con ello estercolar la tierra, donde se han de sembrar; y se quieren regar à menudo; y para guardarlas del frio, y eladas, hareis los remedios que yá se han dicho; y quando viereis que sean buenas para trasplantar, que será en el mes de Abril, ò Mayo (que quanto mas temprano sea será mejor) les cortareis todas las raíces, para que las pongan de nuevo, regandolas luego; y si no se las cortais, no las re-

gueis

gueis despues de ser plantadas, que no passen diez, ù doce dias, porque en este termino se mueren dichas raíces, despues harán raíces nuevas, muchos mejores que las otras; no se deben plantar muy hondas, solo estén cubiertas todas las cabezas; en el trasplantar no quieren mucho estiercol, y el riego sea menudo, y entrecabar un dia en la semana; y advertid, que quando las regareis, sea dia claro, y sereno, porque à no ser assi, no se hacen tan gruessas. Para tener buena simiente, quando fueren sazonadas, tomareis de las mas gruessas, las qué os diere gusto, y en el mes de Noviembre las plantareis, las quales están à salir de la tierra veinte, hasta treinta dias; y quando esté el grano en sazon, lo cogereis, y lo conservareis con las mismas bolsas, hasta que los havreis de sembrar. Las cebollas conservareis sin grillar ni corromper, hasta el mes de Mayo, teniendo cuidado de recogerlas en el mes de Agosto, ò Septiembre, quando estén en sazon, dia enjuto, y Luna vieja, y que no se golpeen, y las pondreis al Sol para que se enjuguen, y que no se mojen; y despues las pondreis en una cuba, descubierta de un cabo, poniendo una era de ellas, y cal viva encima de ellas, como si fuera sal, siguiendo el orden, hasta que estén puestas por eras, unas encima de otras, y desta suerte se conservarán, si las escaldais con agua caliente, y despues hacerlas secar al Sol, y enjutas que sean, las pondreis encima de paja de cebada, que no se toquen unas con otras. El que usare de comer cebollas tiernas con miel en ayunas, vivirá muy sano. Son mejores las cebollas para medicina, que para comer de ellas. El zumo de ellas hace renacer los cabellos, y limpia la sordéz de las orejas. El zumo de ellas, con el hinojo, cura la hidropesía, con el tiempo. Su zumo sorbido por la nariz, purga el celebro. La cebolla assada en las asquas, y comida, cura la tós. Tambien amassada con manteca fresca, cura el dolor de las almorranas. La cebolla blanca, picada, y mezclada con jabon, es singular remedio para toda quemadura, y hace passar presto el dolor. La cebolla amassada con miel, y sal, es grande remedio contra la mordedura de perro rabioso, y otro animal semejante; y mezclada con injundia de gallina, quita el empeyne rubio de la cara. Finalmente, las cebollas cocidas à las asquas, y mezcladas con levadura, y aceyte de azucenas, hacen madurar qualquier hinchazón, y otras especies de carbunclos.

*Para conservarlas.*

*Veanse sus virtudes.*

¶ Los puerros sembrareis en el mes de Marzo, en Luna vieja, en tierra bien labrada, y medianamente estercolada, y tambien mas tempranos en el mes de Enero, y Febrero; si los quereis para el Verano,

*Puerros, sus secretos.*

rano, y coger cimiente de ellos, los plantareis en Mayo, y Junio; y ſi para el Invierno, en el mes de Agoſto, Septiembre, y Octubre.

*Miſſaldo.*

*Para hacer puerros grueſſos.*

Si haceis agujeros al cabo del puerto con un punzon de caña, ù de palo, y dichos agujeros inchís de ſimiente de rabanos, ù de pepinos, cubriendolo con tierra, ſe harán grueſſos, que cauſará admiracion. Tambien ſe harán grueſſos, tomando de ſu ſimiente, quanta podreis tomar con tres dedos, y atandola en un trapito, la pondreis dentro la tierra, cubierta de eſtiercol, y tierra, y regandola, vereis, que toda aquella ſimiente ſe unirá, y hará un puerro muy grande.

*Para quitar el mal aliento del puerro, y mordedura de animal venenoſo, fluxo de ſãgre de la nariz, dificultad de la orina, ayudar al parto de las mugeres, &c.*

El que antès de comer puerro comiere cominos, hará que no le huela mal aliento à puerro, ni echará mal vaho de él, aunque coma quanto le diere guſto; porque el comino comido, apaga, y quita todo el mal olor. El puerro caliente, y aplicado en forma de emplaſtro encima de la mordedura del animal venenoſo, es excelentiſſimo remedio. El zumo de puerro mezclado con vinagre, reprime el fluxo de ſangre de las narices, fregandoſe la frente con ello: Su ſimiente picada, y bebida con vino blanco, cura la dificultad de la orina. Tambien ſu zumo, bebido con vino blanco, ayuda al parto de las mugeres. Dicha ſimiente, picada, y amaſſada con myrra, y zumo de llantén, es ſingular remedio para los que eſcupen ſangre, y para el fluxo de ſangre de las narices. La ſimiente del puerro, metida dentro de una cuba de vino, guardará que no ſe gaſte; y ſi fuere gaſtado, lo bolverá en ſu primera bondad.

*Rabanos, y ſus ſecretos.*

*Cardano. Florẽtino.*

¶ Todo el año ſe pueden ſembrar rabanos, mas ſon mejores los que ſe ſiembran en Julio, y deſpues los de Marzo; no quieren eſtiercol, ſino que la tierra eſté muy bien movida, y honda, y ſe han de ſembrar en Luna vieja; y quien no los quiere para vender, baſtará los ſiembre entre las coles, eſpinacas, ò con los nabos; y ſi quereis ſe hagan grueſſos, cogereislos quando eſtén altos, como el dedo, y los traſplantareis en ſulcos, poniendolos muy claros, yendoles recalcando con tierra. Si quereis ſean dulces, pondreis ſu ſimiente en remojo con claréa, ò vino aloque, hecho de vino, y miel, ò con zumo de paſſas, ò con agua de azucar, haciendola enjugar, y deſpues ſembrarla. Hareislos muy grandes, y mayores de lo que acoſtumbran ſer, ſi los vais cortando todas las hojas, haſta que quede ſolo el tronco, deſpues cubrirlos de tierrã; y eſto hareis muchas veces.

*Miſſaldo.*

*Rabanos en forma de ſerpiente.*

Hareis el rabano en forma de ſerpiente, el qual tendrá ſabor, y guſto de ſal, y vinagre, ſi le meteis en la raíz ſimiente de linaza; deſpues tierra bien eſtercolada, y ſerá bueno para comer ſin ſal, y vinagre. Si ſembrais con los rabanos ſimiente de yervos, no

los

los hará daño la polilla de los huertos. Dicen los Medicos, que los rabanos no son buenos para la salud; mas si luego que los huvieren comido, comieren un pimpollito de hysopo, tomillo salsero, ù de oregano, ò si lo comieren juntamente con ajo, es bueno para la salud del hombre: El zumo de su raìz puesto en las orejas, es bueno para el zumbido de ellas: Sus hojas cocidas en lugar de coles, resuelven la opilacion del higado, y del bazo. La simiente de rabano picada, y amassada con vino blanco, es singular remedio contra qualesquier suerte de veneno, ù de ponzoña, y no menos de otra enfermedad peligrosa. Su raíz comida en ayunas, preserva de qualquiera ponzoña. El rabano puesto en la pipa del vino, es sabido le quita todo el gusto malo. Sobre todo, el rabano es un cierto remedio contra el dolor de los riñones, piedras, arenas, y dificultad de orina, bebiendo mañana, y tarde vino blanco bueno, en el qual huvieren estado infundidas cortezas de rabano por espacio de ocho horas, con la quarta parte de huessos de niespolas hechos en polvo: Para esto mismo se puede usar muy bien un vino, en el qual haya havido polvos de rabanos secos por espacio de tiempo. El uso, y frequencia de el rabano, hace tener abundancia de leche à las mugeres que crian, y con mas abundancia si bebieren del agua, en la qual havrán hervido rabanos.

*Theofrastre.*
*Estevan.*
*Tiene diferentes virtudes.*



¶ Los ajos se han de sembrar à medio Noviembre, en Luna vieja; quieren la tierra seca, y no humeda, ni muy gorda; y sino los sembrais en Noviembre, lo hareis en Enero; pero son mejores los que vienen tempranos, porque la niebla que hace en el mes de Mayo los puede hacer daño por ser yá grandes; tambien los plantareis, que del uno al otro haya espacio de quatro dedos: Con los ajos que vienen temprano, en el Noviembre podeis sembrar simiente de espinacas, ù de lechugas, que se hacen muy bien entre ellos. Hareis los ajos dulces, si quando los plantais echais juntamente con ellos huessos de aceytunas, ù de las heces del aceyte. Si quereis que se hagan mas gruessos de lo acostumbrado, le cortareis, ò picareis el pimpollo que sacan fuera con los pies, quando sean medio hechos de cabeza; y si quereis sean dulces, los sembrareis, y cogereis todo en Luna vieja, quando estuviere escondida baxo el Orizonte; y esto havrá de ser en tiempo sereno, y seco, y se conservarán mejor: Tambien se conservan con paja, ò colgados al humo, ò puestos en agua salada; pero los que quereis para plantar, no los pondreis al humo, ni agua salada, porque no nacerán. El ajo comido crudo, dá, y trae un mal olor, y hediondéz à

*Ajos, sus secretos, y grandes virtudes.*

*Conservar ajos.*

la boca; y assi, despues de háverlo comido, comereis habas crudas: Otros para lo mismo, comen raíces de acelgas, assadas entre las cenizas, y comen peregil; lo mejor es, no comerlos crudos, y si los quereis comer, fregad con ellos el plato en que haveis de comer, y sentireis su gusto en la comida, sin hediondéz del aliento. El ajo comido en ayunas, es un preservativo, ò triaca para los rusticos en tiempo de peste, y otras enfermedades peligrosas, particularmente contra toda manera de ponzoña, y veneno. El ajo aplicado de forma de emplastro encima la mordedura del perro rabioso, ò serpiente, es singular remedio. La uncion hecha de ajo, sal, y vinagre, mata los piojos, y otras cosas semejantes. Ungiendose las plantas de los pies, corpón, y pulsos con granos de ajos, bien amassados, y mezclados, è incorporados con injundia de puerco, cura la tós vieja; contra el dolor de los dientes, quando procede de frialdad, no hay cosa mejor, que tener en la boca cocimiento de ajo hecho con vinagre, ò tener entre los dientes dos, ò tres granos dél, majados con vinagre. Es tambien remedio excelente contra las lombrices de los niños, hacerles comer ajos con manteca fresca, ò hacerles un emplastro de lo proprio encima del estomago. Para que las aves no se coman la fruta de los arboles, es bueno colgar en ellos mucha cantidad de ajos.

*Remedios excelentes.*

*Zanahorias, y sus secretos.*

¶ Podeis sembrar zanahorias en el mes de Junio, en Luna llena, en el mismo quarto; quieren la tierra bien movida, y estercolada, y no quieren sembrarse muy espesas, que no estén juntas unas de otras, para que se hagan grandes, y gruessas; y estas serán buenas para la Quaresma. Tambien podeis sembrar de ellas en la Primavera; mas serán mejores las del Otoño. Si quereis que su raíz sea gruessa, conviene, que las andeis cortando las hojas para que estén mas claras. Las zanahorias, tanto las domesticas, quanto las silvestres, son buenas para la orina, y quitan el dolor de la colica, y provocan el menstruo à las mugeres.

*Nabos, y sus secretos.*

¶ Nabos se deven sembrar en el mes de Julio, en Luna llena en el mismo quarto que ha hecho el lleno, y serán tempranos, porque toda hortaliza temprana vale mas que la tardía, como dice el Proverbio: *El buen nabo, por Santiago tiene cabo.* Tambien los podeis sembrar la Luna antes, ù despues, y quieren la tierra muy bien cabada, y nuevamente movida; su simiente no se debe guardar mas de tres años, porque si fuere mas añeja, no produce sino coles; y assi, quando lo sembrareis, procurareis mezclarlos con tierra menuda, porque no se siembren muy espesos; y si lo fueren, los havreis

de

de aclarar; y conviene para sembrarlos, que la tierra esté primero bien regada, ò sea del Cielo, ò manualmente, porque serán mejores. Procurareis sembrarlos en lugar que el Sol les dé bien, y no en lugar sombrio, porque la sombra le es muy contraria, sino fuere que la tierra sea muy buena, y fertil.

¶ Sembrareis las chirivias en el mes de Marzo, en Luna vieja, despues que havrá hecho el lleno; quierẽ la tierra muy bien cabada, y estercolada. Tambien se pueden sembrar en todos los meses de el año; mas las de Marzo son las mejores, y de mas virtud, y están todo el año en la tierra. *Chirivias.*

## CAPITULO SEPTIMO.

### *SECRETOS DE LAS FRUTAS QUE SE COMEN de las yervas.*

GRandes cosas se pueden decir de las frutas que se comen de las yervas: empezarémos por las berengenas, y se dirá de ellas, que quieren el ayre caliente, y templado, que en lugar frio no se hacen, ni lo sufren; quieren tierra gorda muy estercolada; siembranse por el mes de Marzo, tomando su labor, y calentandola con agua tibia, no tanto que se escalde; y siembrenla, y guardenla del frio, con los remedios de los frios, y eladas yá dichos; si fueren tardías, tambien en el tiempo del trasplantar; la calor las hace gran daño, hasta que estén bien unidas con la tierra. Algunos ponen entre las berengenas muchas plantas de albahaca, tomillo salsero, ù otras yervas olorosas, para hacerlas perder mucha parte de su venenosidad. Es yerva, que quando está en flor, la daña mucho la lluvia despues de traspuestas; quando ván creciendo, quitenseles las hojas baxas, las primeras que nacieren; y las mas juntas al pié, dexenlas para simiente, y que tenga el pezón mas largo, y que estén muy maduras, que sea por lo fin del mes de Septiembre. Las berengenas es una planta de muy mala complexion, y de muy malas calidades; pero comense cociendolas con buena carne, y desemponzoñandolas con buen vino. Las pepitas son malas (dice Avicena, hablando de las propriedades de las berengenas) que á quien usare mucho el comerlas, le engendrará melancolía, opilacion en el higado, y bazo, gotacoral, y desmayos; y assi son para mas daño, que para provecho. *Berengenas, y sus secretos.*

¶ Las calabazas se siembran en el mes de Febrero, en las tierras templadas; y en el Marzo, en las tierras mas frias (despues que *Pepinos, calabazas, y sus secretos.*

la Luna havrá hecho el lleno ) en tierra gruessa, humeda, bien estercolada, y bien cabada; y quieren tener mucha agua; y harán de quando en quando unos oyos en los sulcos, hondos de un palmo, hinchidos de estiercol, con poca tierra mezclada, que el oyo del todo no sea lleno; despues pondreis en cada oyo cinco, ò seis pepitas de las dichas calabazas por el contorno del oyo, cubriendolo de estiercol, y tierra, que solo estén cubiertas encima cosa de un traviesso de dedo; y yendo creciendo, ireislas echando tierra; y antes de sembrarlas, las pondreis en agua tibia por una noche; y advertid, que el lugar donde las sembrareis, sea en parte que el Sol las dé todo el dia, y que no sea lugar ventoso; y como irán creciendo, las ireis regando de tres en tres dias, y cabando la tierra por el encontorno se harán mejores; y las que querais trasplantar, lo hareis en el mes de Abril; y el sembrar, y trasplantar sea despues que la Luna haya hecho el lleno; y esto con mucho estiercol, y regandolas de la primera manera que se ha dicho arriba; y si hiciere frio, ò eladas, las cubrireis con trapos, ò esteras, ò con los remedios yá dichos. Si quereis que las calabazas de el Verano se hagan largas, gruessas, y frondosas, tomareis las pepitas del cuello de la calabaza, y las pondreis en la tierra punta arriba con estiercol, y riego, como se ha dicho. Si deseais tenerlas muy gruessas, tomareis las pepitas de enmedio del vientre de la calabaza, y las plantareis la punta abaxo, y si largas, y anchas, tomareis las pepitas del lugar mas baxo de ellas, y las plantareis punta abaxo. Hareis nacer las calabazas, y pepinos sin pepitas, si quando ván creciendo las cubrís de tierra todas, solo que saquen à fuera el pimpollo de enmedio; y en bolviendo à crecer, hacer lo mismo, hasta tres veces; despues buelto à crecer, le cortareis toda, solo quede lo que huviere sido cubierto tercera vez, y que solo viva la planta de las raíces que huviere puesto en la tercera cubierta de tierra, y de esta manera darán calabazas sin pepitas. Si deseais que las calabazas, y pepinos sean tempranos, pondreis en unas macetas, ò tiestos, ò espuertas de tierra muy bien passada por un cribo, ò arnero, y la mezclareis con buen estiercol bien podrido, tanto, que se pueda amassar; y antes del tiempo acostumbrado, plantareis en dicha tierra pepitas de calabazas, y pepinos; y quando huviere salido el Sol, y hiciere el dia claro; ò quiera llover, sacareis los dichos tiestos, ò espuertas fuera; y quando se quiera poner el Sol los bolvereis dentro, haciendo esto continuamente, regandolas quando tuviere necessidad de agua; y quando los frios fueren passados, tomareis dichos tiestos, ò espuertas,

*Calabazas, sean gruessas, y largas.*
*Columela*
*Pallario.*
*Plinio.*
*Calabazas, y pepinos, sean tempranos.*

tas, y los pondreis baxo de tierra bien labrada, y gorda, de tal manera que venga à emparejar con la misma tierra, teniendo con ellas el cuydado que se acostumbra tener, y cortarles los cabos de los pimpollos, y desta suerte os darán presto fruto. Transfigurareis las calabazas, y pepinos en qualquier figura, ò forma haciendo unos moldes de tierra cocida, en los quales esté la figura esculpida que quereis, y dentro dellos pondreis una calabacita, ò pepinillo pequeño, cerrando despues dichos moldes bien, y atados, que no se puedan abrir, y la calabacita irá creciendo dentro del molde, tomando el modelo que havrá sido esculpido en él; y si quereis que se hagan largas, las pondreis en el cabo de un cañon largo de tierra cocida, y se irán alargando por dentro de él; tambien tomando una caña gruessa, la abrireis de alto à abaxo por medio, y limpiareis los nudos de dentro, bolviendola à juntar, y atar bien, que no se pueda abrir por ninguna parte, y la pondreis dentro del cabo una calabacita, ò pepinillo, y como vaya creciendo, se irá alargando por dentro la caña, ocupando todo el vacío de ella. Hareis las calabazas purgativas, para purgar el cuerpo humano, poniendo las pepitas por espacio de dia, y noche en remojo con ruibarbo, agarico, escamonea, coloquintidas, ò con otros medicamentos simples, y purgativos, todo mezclado, y amassado; despues sembrareis dichas pepitas, y os darán calabazas purgativas. Conservareis las calabazas tiernas, quebrandolas en quartos, y echandolas encima agua hirbiendo, dexandolas despues refriar toda la noche, despues ponerlas en un vaso con sal, y vinagre, donde se conservarán mucho tiempo. Tambien se conservan por todos los meses del año, colgandolas todas verdes con unas redes, ò lazos al techo, ò puestas en unos paradores. Las calabazas no son tan malas, ni viscosas para comer como los pepinos. Los Medicos las tienen por cosa muy buena para mitigar el ardor de la calentura, y la sed, y refrescar el cuerpo, usando muy à menudo el zumo de la calabaza cocida sin agua en el horno en una olla nueva de barro.

*Calabazas, y pepinos, sean figurados.*

*Missaldo.*

*Quintiliano.*

*Calabazas purgativas.*

*Virtudes.*

¶ Requieren los melones el ayre, y lugar caliente, mas que frio: Debense sembrar en el mes de Marzo en Luna llena, como las calabazas, y con la misma tierra, y diligencia que se ha dicho arriba: No se quieren trasplantar, sino fuere con la misma tierra, y que sea en parte donde el Sol les dé todo el dia: Quierense regar, sino fuere quando quieran empezar à madurar, para que sean buenos; y no dexareis à cada planta sino fueren dos, hasta tres. Antes de sembrarlos, haveis de poner las pepitas en remojo con algun licor

*Melones, sus secretos.*

que

que sea dulce, dos, ù tres dias, y despues sembrarlas; hareislos dulces, y olorosos, poniendo sus pepitas entre rosas secas, sembrandolo junto; si los quereis dulces, pondreis en remojo las pepitas con leche, y miel, y despues las sembrareis. Algunos acostumbran sembrarlas con estiercol de cavallo assi caliente como sale de la cavalleriza, y ponen las pepitas punta abaxo, y cubiertas muy ligeramente, sin cargarlas, porque si están muy cubiertas no nacen: Despues por el frio, y eladas, las cubrireis con paja, ò esteras levadizas, quitandolas quando hiciere Sol. El melon se debe coger quando empieze à oler, y quando la cola señala de quererse quitar. Los melones defendereis de los gusanos, y otros animalejos, sembrando al contorno de ellos oregano, ò meter ramos de ello entre las plantas. Si en la olla de la carne echais melon, ò pepino, hará que la carne se cuezca mas presto. Si la muger quando tuviere el menstruo, passare por entre las plantas de los melones, ò pepinos, los matará, y el fruto se bolverá amargo. Los Medicos afirman, que las pepitas del melon, ù del pepino, cubiertas de azucar, ò sin él (comidas) son singular remedio para la orina, y mitigan el calor de los riñones, y esmenuzan la piedra.

*Siguense sus virtudes.*

*Melones de todo el año, y albudecas.*

Melones de todo el año, y albudecas, sembrareis, como está dicho arriba, de los otros del Verano, por ser todos de una especie, y assi quieren el mismo regimen, solo que estos maduran un poco mas en el campo; y por esto, quando viereis que fueren gruessos, y amarillos, los cogereis sin golpearlos; las albudecas cogereis quando las viereis alguna amarilléz entre el verde que tienen, y las conservareis con paja de avena, ò colgadas al techo hasta que las querais comer.

*Alcachoferas.*

¶ La alcachòferas se plantan de la misma planta, y se pueden hacer en todos los meses del año en Luna vieja; quieren estiercol en el tronco, y el riego à menudo si no lloviesse; tambien se quieren entrecabar cada mes. En llegando el Invierno en tierras frias, las cortareis à la raíz entre dos tierras, y las cubrireis de estiercol para guardarlas de las eladas; y despues en la Primavera harán muchos pimpollos, los quales quitareis, si no fuere uno, ù dos, los demás se pueden plantar. Las mugeres que crian no deben comer alcachoferas, ni otra persona, despues de haber comido leche, porque es uno de los materiales que quaxan la leche.

*Alcaparras, sus secretos.*

¶ Alcaparras, son unas plantas que se estienden mucho por tierra; estas nacen en muchas partes por su naturaleza, como en Mallorca, y se hacen en lugar seco; y por los muros, y cercas nacen de gra-

grano, y tambien se plantan de ramo que esté fixado en tierra, y hace barbados como mugrón, que se entierra, y assi se pueda trasplantar. Las cabezuelas pequeñas para comer, antes que se cojan, han de haver echado flor, y algunos las confitan, escaldandolas con agua salada, y quando están enjutas, las ponen en barriles, con harta sal entremezclada, y assi las conservan, y para comer las laban con agua caliente dos, ò tres veces para quitar la sal, ò las tienen con vinagre. Quien las usa comer, no tindrá dolor de higado, ni del bazo. *Virtudes.*

## CAPITULO OCTAVO.

### *SECRETOS DE LAS YERVAS OLOROSAS, y medicinales mas conocidas.*

O Qué yerva tan conocida, olorosa, y medicinal es la ruda! Será bien se empiece este Capitulo por ella; y dicese de ella, que no quiere ser plantada en lugar humedo, ni frio, ni quiere la tierra gorda, sino seca, y caliente, por su calidad, y naturaleza. Puedese sembrar en Marzo, y Septiembre; plantase de raíz, ù de mata entera; quando viene à envejecer, conviene cortarla dos veces en el año hasta la raíz, porque buelva à echar de nuevo, y guardarla que no florezca, porque se envejece mas presto, y se seca. Es la ruda caliente, y seca en el grado tercero. Para que la planta de la ruda sea hermosa, y bella, y tenga mas gracioso olor, conviene plantarla debaxo de una higuera, ò meterla en una corteza de ella, porque su dulzor temple la acrimonía de ella: Dicen, que dicha planta se hará mas bella, hincando su planta en otra de habas, ò en una planta de cebollas, quando se planta, ò siembra. Quando la ruda es amiga de la higuera; tanto es enemiga de la yerva cicuta; y assi el Hortalano quando quisiere cabar la cicuta, primero se debe fregar las manos con el zumo de la ruda, porque no le haga daño en las manos, si acaso la tocare. Tiene la ruda singularissima virtud contra todo genero de ponzoña. Leese: que el Rey Mitridato tenia por costumbre hacer una medicina de veinte hojas de rudas, dos higos secos, y dos nueces añejas, con un poco de sal, para preservarse de todo genero de ponzoña, por esto se debe plantar essa planta en el huerto. En tiempo de peste, no hay cosa mejor que traer junto à la nariz un ramito de ruda. Tambien para sacar el veneno de un carbunclo, ò nacido pestilencial, no hay cosa mejor, que es, meterle encima un emplastro

*Ruda, sus secretos,*

*Virtudes de la ruda.*

tro, hecho de hojas de ruda, picadas, y amaſſadas con una poca de levadura, manteca de puerco, cebolla, higos, cal viva, jabon, cantaridas, y un poco de triaga magna, todo junto. El agua deſtilada de la ruda, con vino, y agua roſada, de todo partes iguales, no hay coſa mas excelente para el mal de los ojos.

*Axenjos, ſus ſecretos, y virtudes.*

¶ En los huertos ſe planta el axenjo, tanto por ſu olor, quanto por la mucha utilidad, y provecho que dél ſe ſaca para la ſalud del cuerpo. Eſta yerva llamada axenjo, ò abſintio, entre muchas virtudes que tiene, que ſon infinitas, y admirables, tiene una, que conforta el eſtomago, y de ello ſe hace un vino admirable para eſto, que ſe llama vino de axenjos. La decoccion de ſus raíces, y de la grama, con algunos pimpollos tiernos de axenjos, cura la etiquez. Su conſerva hecha de una libra de los cabos tiernos del axenjo, con tres libras de azucar, cura la hidropesía antigua, uſandola à menudo. Las hojas del axenjo pueſtas en la ceniza, y mezclada con unguento roſado, buelve los cabellos negros.

*Salvia, ſus ſecretos, y virtudes.*

¶ Se planta la ſalvia del pimpollo de ella en la Primavera, y en el Otoño; ſus raíces ſe crian mucho con la ceniza de la colada; conviene plantarla junto à la ruda, para defenderla de las ſerpientes, que frequentan mucho junto à ella: Tiene la ſalvia una ſingular virtud, que conforta los nervios rompidos, y flacos, con un vino que ſe hace en eſta ocaſion para los que eſtán tocados de dicha enfermedad. Haceſe tambien un ſahumerio con decoccion de ſalvia, para la perlesía de las manos, y de otros miembros. Para bolver el apetito de comer, y limpiar el eſtomago lleno de malos humores; conviene uſar à menudo de la ſalvia en la olla, y en las otras comidas.

*Yerva buena, ſus ſecretos, y virtudes.*

¶ La yerva buena, vive bien de los pedazos de ſus raíce, y de los pimpollos plantados en tierra; no neceſſita de cultivacion quando eſté crecida, ni conviene tocarla con hierro, porque ſe muere, ni ſembrarla cada año, porque adonde ha havido de ella, buelve à poblar con mucha abundancia. La yerva buena tiene virtud caliente, eſtiptica, y deſecativa; y picada, y pueſta en forma de emplaſtro, conforta la debilidad del eſtomago. Vale tambien muchiſſimo para cobrar la reſpiracion, y ſentido de los que le han perdido: teniendola en la nariz. Sus hojas ſecas, y bebidas en polvo con vino blanco, mata las lombrices de los niños. El que huviere comido leche, debe luego maſcar hojas de yerva buena, para impedir que no ſe le quaxe en la barriga, por tener eſſa virtud. Los queſos, de qualquier eſpecie que ſean, rociandolos con el zumo de ella, ò con ſu decoccion, los conſerva.

Sem-

¶ Sembrareis albahaca en el mes de Abril, y Mayo, en tierra gorda, y viene muy presto; y en siendo sembrada, quiere el riego con agua un poco caliente; su simiente antes de sembrarla, quiere estár en remojo un rato con vinagre; el riego de ella debe ser siempre en el medio dia; al contrario de las demás yervas, que siempre quieren, y apetecen el riego por la mañana, y à la tarde. Para que se haga grande, conviene que le movais la tierra por el contorno con el dedo muy à menudo, y no con cosa de hierro, que la hará daño. *Albahaca, sus secretos, y virtudes.*

El que fuere tocado del dolor de cabeza, ò teme de estár molestado de ello, debe huír totalmente del olor de ella, porque engendra vehemente dolor; y aun es opinion de algunos, que hace nacer gusanos al celebro, y tambien alacranes, como aconteciò à un hombre en nuestros tiempos, como lo refiere el Medico Juan Hollerio, Doctor en Medicina, al principio de su platica. La mayor virtud que tiene la albahaca, es, que si alguna muger fuere atormentada en el parto con vehementissimos dolores, si la pusieren una raíz de la planta, con una pluma de golondrina en la mano, parirá muy presto con poco dolor.

¶ Oregano, llamado por otro nombre mejorana silvestre, quiere la tierra aspera, estiercol, y agua, hasta que sea grande; quierese trasplantar de pequeñas plantas; siembrase de simientes añejas que quanto mas lo fueren será mejor; y nace quando está sembrada en treinta dias: El oregano cocido con vino, y puesto encima de los riñones, quita, y resuelve la dificultàd de la orina. El emplastro hecho de oregano, y orina de cebada, cocido todo junto, resuelve la hinchazón. La decoccion de oregano es buena para confortar los nervios, y partes debilitadas. Su simiente bebida con vino, prepara, y dispone la muger para concebir. *Oregano, sus secretos, y virtudes.*

¶ No quiere el hysopo la tierra gorda; mas quiere mucho el Sol. Puedese plantar, y sembrar en la Primavera, y segar en el Agosto, haciendo secar, y guardarlo para el Invierno. Entre otras virtudes que tiene, es, para el efecto de los lomos, haciendo caldo dél para tomarle por la mañana en ayunas. Dicese, que su xarave tomado muchas veces, con otra tanta agua de vitriolo, ò caparrosa, hace evacuar grande copia de pedrezuelas de los riñones. El hysopo calienta, y deseca en el grado tercero. *Hisopo, sus secretos, y virtudes.*

¶ El poleo se planta de raíz, y tambien de pimpollo, en el principio del Verano, y florece enmedio de Noviembre; y plantado una vez, sirve para siempre, cortandolo una vez en el año; si se rie- *Poleo, sus secretos, y virtudes.*

ga

ga con diligencia. El poleo es notablemente ſeco, en el grado tercero; y cocido con vino blanco, y bebido, es admirable para provocar el menſtruo à las mugeres. El ſahumerio de ello hace morir las pulgas. El emplaſtro hecho del poleo, cocido con vino, mitiga el dolor de la ciatica.

*Torongil, ſus ſecretos, y virtudes.*

¶ La yerva torongil ſe ha de ſembrar, ò plantar en tierra gorda, y no quiere que le dé mucho el Sol. Eſta yerva tierna, es buena para alegrar el corazon, y preſervar el animo de imaginaciones, y penſamientos melancolicos. Los que deſean tener colmenas, para que no ſe les vayan, y para hacerlas bolver, ſi fueren perdidas las abejas, es buen remedio untarles las caxas con la flor, y hojas del torongil; y al contrario, para ſacarlas fuera, fregar las caxas con las flores de la matricaria. Dicha yerva torongil, es caliente en el grado ſegundo, y en el primero deſeca.

*Manzanilla, ſus ſecretos, y virtudes.*

¶ No tiene neceſſidad la manzanilla de ſer beneficiada, baſtale ſer plantada en tierra ſeca. Es buena para ablandar, y reſolver. Ningun remedio hay mejor para el canſancio, ù debilidad, que el baño deſta yerva. Sus hojas picadas con vino blanco, y dado à beber à manera de pocima, es grande remedio para la quartana quotidiana.

*Mejorana, ſus ſecretos, y virtudes.*

¶ De ſimiente nace la mejorana, y plantaſe de raiz, y de pimpollo, como la ſalvia; quiere la tierra bien eſtercolada, y ama mucho la ſombra, y el riego à menudo; haceſe mas grueſſa, ſi ſe traſplanta al principio del Verano; conviene guardar ſu raiz de los ratones, que le hacen grande guerra, como lo conocereis con la experiencia. El zumo de la mejorana eſtruxado, ſorbido por las narices, purga el celebro. El caldo, en el qual avrá hervido eſta yerva, es de mucho provecho en el principio de la hidropesía, y para la retencion de la orina. Es eſta yerva caliente, y deſeca en el grado tercero, y es tenida en bondad en el ſegundo grado.

*Abrotano, ſus ſecretos, y virtudes.*

¶ Mejor es el abrotano, que ſea plantado de raiz, ù de pimpollo, que no de ſimiente, no padece calor ni frio, por eſſo conviene ſea plantado en el huerto, en lugar templado. Su ſimiente, tomando de ella el peſo de un eſcudo, picada juntamente con algunas hojas de las ſuyas, con vino blanco, añadiendole una nuez añeja, con un poco de bolo armenico, todo junto colado, y bebido, es ſingulariſſimo remedio, y pocimo contra la peſte, y todo genero de veneno. Las flores, y ſimiente, picada, y mezclada con aceyte, hecho à modo de uncion, ſirve para reprimir el ardor de las calenturas, ſean qualeſquiera, ungiendo con ello las plantas de los pies, pulſos, y lomos. El abrotano aplicado, tanto por de

fuera,

[f]uera, como por de dentro, mata las lombrices de los niños.

¶ Tomillo salsero, es una yerva que nace en tierras secas, y [á]speras; cogense sus flores en el principio de Mayo, y las curio[s]as mugeres las hacen coger en esse tiempo, y las ponen à secar [à] la sombra del Sol. Dichas flores sirven, assi secas, y esmenu[z]adas, por salsa en muchas comidas, y por esso se le añade en el [n]ombre salsero; comese con los fiambres de ensaladas de los miem[b]ros, ò menudencias de los capones, y gallinas; y se pone tam[b]ien con las aceytunas, y con el salar de las anchovas, y en las car[n]es que se confitan, y ponen en adovo para conserva, que en todo [d]á muy buen gusto; y las mugeres lo usan por la enfermedad del [d]olor de la madre, haciendola hervir con agua, y bebiendo des[p]ues dicha agua colada; el tomillo salsero calienta, y deseca en el [g]rado tercero. *Tomillo salsero, sus secretos, y virtudes.*

¶ Quiere el romero la tierra seca, y pedreosa; hacese en todos [c]limas, y principalmente cercano al Mar. Hase de plantar en la [P]rimavera, ù de Otoño de raíz, ù de pimpollo, hincado en tierra; el [r]omero es bueno en tiempo de peste, para hacer sahumerio à la [c]asa, porque dicho sahumerio limpia la casa de todo ayre corrupto. [S]us hojas, y flores bebidas con pimienta, y vino blanco, sana la [it]ericia, y amarilléz de carne, y limpia el higado; su decoccion [c]onforta los nervios rompidos, y flacos: es el romero caliente, y [s]eco en el segundo grado. *Romero, sus secretos, y virtudes.*

## CAPITULO NONO.

### [S]ECRETOS DE LAS YERVAS MEDICINALES *mas conocidas, y usadas.*

RAzon será empecemos en este Capitulo por estas yervas buglosa, consuelda mayor, y menor, la buglosa quiere ser plan[t]ada en tierra pedreosa, y seca, y no quiere ser muy cultivada; sus [h]ojas, y raíces son excelentissima para soldar llagas; de donde se sa[c]a el adagio, que quien tiene la buglosa, y la consuelda menor, pue[d]e hacer higas al Cirujano. La consuelda mayor se hace en lugares [h]umedos, y tiene las proprias virtudes de la buglosa en soldar las [l]lagas; de tal suerte, que metiendo de esta yerva, ò raíz en la olla [d]onde haya muchos pedazos de carne, los hará unir, y soldar unos [c]on otros; su raíz seca, y polvorizada, es buena para bolver las tri[p]as adentro, que salen fuera à los muchachos, y para el fluxo de [v]ientre. El emplastro de las raíces de la consuelda mayor con ha- *Buglosa, sus secretos, y virtudes.* *Consuelda, mayor, sus secretos, y virtudes.*

rina

rina de habas, aplicada encima del lugar donde sale la tripa de los muchachos, es importante remedio.

*Consuelda menor, sus secretos, y virtudes.*

¶ La consuelda menor quiere la tierra gorda, y en lugar que no le dé mucho el Sol; nace de simiente, y se planta de raíz; tiene la propria virtud de la buglosa, y de la consuelda mayor, y en particular para soldar las llagas interiores del cuerpo, donde no se puede poner emplastro, ni unguento; y assi se ha de beber à menudo del zumo hecho de sus raíces, y hojas. Tambien tiene virtud de reprimir el fluxo de sangre.

*Malva, sus secretos, y virtudes.*

¶ Como la malva sea yerva que se hace por todas partes, no tenemos necessidad de saber el como, y de que manera, y quando se siembra, porque à todo tiempo es bueno sembrarlas; si bien será mejor en el Otoño. La malva quanto mas pequeña es mejor; quiere la tierra gorda, y humeda. Conviene notar una cosa maravillosa de ella, y es, que su flor, y hojas se abren quando sale el Sol, y en poniendose se cierran, como lo hacen tambien las flores de todos meses. Sirve tambien la malva de relox en tiempo nubloso, pues se buelven siempre al rededor, segun el movimiento del Sol. Todas las malvas tienen grande virtud para madurar, y molificar. Sirven para evacuar el cuerpo, particularmente para apaciguar el dolor de los riñones, y la orina. El zumo de ellas mezclado con aceyte, cura la picadura de las abispas; el dicho zumo mezclado con vino, ayuda mucho al parto de las mugeres; las hojas picadas, y amassadas con hojas de sauce, y con aceyte rosado, quitan la hinchazòn, y duréz de la madre.

*Hortigas, sus secretos, y virtudes.*

¶ Hortigas, son unas yervas, que no tenemos que buscar el modo, y manera de sembrarlas, porque ellas, sin este trabajo, producen mucho; todavia no están ellas, sin algunas propriedades, y virtudes, assi la que pica, como la que no pica; las hojas, y en particular la raíz de la que no pica, majada, y puesta en la nariz, reprime el fluxo de sangre de ella; lo proprio hace el zumo, fregandose la frente con él; las hojas de las que pican, picadas, y amassadas con un poco de mirra, y aplicadas en forma de emplastro encima del ombligo de las mugeres, tiene grande virtud de provocarlas el menstruo; el mismo zumo bebido por cierto tiempo, hace orinar, y romper las piedrezuelas de la vexiga; aquellos que tienen tós con grande flema, y no la pueden sacar abundantemente, tomen algun xarave, ò decoccion pectoral, y mezclenle el peso de medio escudo de simiente de hortigas, sutilmente polvorizada. Tiene otra virtud la hortiga, que si la mateis en la oll a de la carne, hará que se cueza mas presto.

La

¶ La yerva merculiar no es neceſſario ſembrarla, que ſin eſto, ni preparar la tierra, ſe hace demaſiado. En la viña ſe debe mirar, y no ſembrar, porque el vino toma ſu ſabor, y lo hace agradable en el beber. El zumo de eſta yerva hace fecunda la muger, y le provoca el menſtruo; ſacale tambien los derechos deſpues de haver parido. Su decoccion bebida, hace purgar el cuerpo, ò tomado en ſervicio. *Merculiar, ſus ſecretos, y virtudes.*

¶ No neceſſita la tierra cultivada la yerva parietaria, por eſtár tan à mano, y hacerſe de ella en muchas partes, particularmente en las paredes, y muros viejos. El emplaſtro hecho de eſta yerva, con cebo de buey, ù de cabron, es ſingular remedio para la gota caída. Sus hojas fritas con manteca freſca, ò enjundia de capon, pueſto en forma de emplaſtro encima de la barriga, mitiga el dolor de la colica. El zumo de eſta con vino blanco, y aceyte de almendras dulces freſco, de todo partes iguales, alivia el dolor de la piedra. El emplaſtro hecho de eſta yerva verde, y amaſſada con migajas de pan, y aceyte de azucenas, roſado, y de manzanilla, reſuelve las apoſtemas, que vienen à los pechos de las mugeres. *Parietaria, ſus ſecretos, y virtudes.*

¶ Azaro, yerva aſſi nombrada, y en Latin *vulgavo*, quiere la tierra ſeca, y no muy gorda; apetece mucho la ſombra; haceſe mejor la planta, que de ſimiente. Su raíz ſeca, y polvorizada, es buena para la calentura quartana, tomando de ella el peſo de un eſcudo con vino blanco. *Azaro, ſus ſecretos, y virtudes.*

¶ La yerva llamada lengua cerbuna, y por otro nombre yerva del bazo, quiere ſer plantada en tierra pedroſa, y humeda, ù debe eſtár junto alguna corriente de agua; y faltandole eſto, quiere ſer regada à menudo. No conviene cortarle ſus raíces, ſino ſolo las hojas, por lo que no ſe puede ſembrar, por no producir ſimiente. Su decoccion hecha con vino blanco, ſirve para la opilacion del bazo, y para los que tienen calenturas quartanas. *Lengua cerbuna, ſus ſecretos, y virtudes.*

¶ No es neceſſario tener cuidado de ſembrar el llantén, ni tampoco de plantarlo, por lo que ſe hace de ello en muchas partes; ſolo ſe debe eſtimar por ſu grande virtud. El zumo del llantén exprimido, y ſacado de ſus hojas, y bebido la cantidad de dos onzas, poco mas, ò menos, dos horas antes de la acceſſion, y exceſſo de la calentura terciana, la diſminuye mucho. Haceſe dél un maravilloſo defenſivo para el fluxo de ſangre de las narices, tomando de ſu zumo con clara de huevos, y bolo armenico, lo que baſtáre de cada uno, aplicandole en forma de emplaſtro en la frente. *Llantén, ſus ſecretos, y virtudes.*

¶ Angelica, yerva, que en Latin ſe llama *ſmirnium*; quiere ſer ſembrada en tierra bien cabada, y regada mediocremente. Su raíz *Angelica, ſus ſecretos, y virtudes.*

es excelentissimo contra la peste, y todo genero de veneno. El que tuviere un pedazo de su raíz en la boca, ò por la mañana bebiere una taza de vino, en la qual haya estado infundido un pedazo de esta raíz, no será en todo aquel dia inficionado de ayre corrupto. Las hojas de esta yerva picadas, y amassadas juntamente con hojas de ruda, y miel, aplicado en forma de emplastro en la mordedura del perro rabioso, ù de la serpiente, lo curará. Dicha yerva puesta en la cabeza del que estuviere con calentura, le quitará el ardor de ella.

*Cardo santo, sus secretos, y virtudes.*

¶ En una yerva el cardo santo, que para contra la peste no tiene menos virtud que la yerva angeliea, siendo tomada por dentro; ò aplicada por defuera. El que tuviere calentura, ora sea quartana, ò terciana, la qual empiece con frio, la cura tomando por la mañana tres onzas de agua de cardo santo, ù de su decoccion, ò el peso de un escudo de su simiente polvorizada.

El mismo remedio es bueno para el mal de costado. Su decoccion hecha con vino, es buena para quitar el dolor de los riñones, y la colica, y para matar las lombrices, y tambien para hacer sudar.

El cardo santo, ora sea verde, ò seco tomado por de dentro, ó aplicado por de fuera; cura las ulceras malignas; y para esto ordenan los Medicos, que se mezcle en las decocciones, que se hacen para el morbo galico; esta yerva.

*Ala, sus secretos, y virtudes.*

¶ Por no tener fuerzas la simiente, para producir, de la yerva ala, no se siembra, antes se debe plantar de los pimpollos, sacados de su raíz con destreza; quiere ser plantada en tierra muy bien cultivada, y estercolada; es bueno plantarla en Febrero, muy clara, que haya espacio de mata en mata tres pies, porque hace las hojas muy grandes, y sus raíces se estienden mucho en la tierra. El vino, en el qual su raíz haya estado infundido por espacio de veinte y quatro horas, es excelentissimo remedio para el dolor de la colica. La misma raíz frequentada, y en particular en decoccion, provoca la orina, y el menstruo à las mugeres.

*Celidonia mayor, sus secretos, y virtudes.*

¶ Dicese, que la celidonia mayor se cria en qualquier tierra; el tiempo de sembrarla es en Febrero; dura dos años, y despues que ha granado, se quiere cortar à dos dedos de la raíz. El zumo de sus flores mezclado con miel, saca las cataratas de los ojos, y deseca las ulceras.

*Valeriana, sus secretos, y virtudes.*

¶ Valeriana, es yerva que quiere la tierra humeda, y bien estercolada, y el riego à menudo. Las mugeres acostumbran aplicar sus hojas à los pulsos de los que tienen calentura: mas como la va-

valeriana sea caliente, antes la aumenta que la mitiga, y assi fuera de mas utilidad valerse de ella para el dolor de costado, y para provocar la orina, y tambien para la purgacion de las mugeres.

¶ Esta yerva betonica quiere ser sembrada en tierra humeda, y fria, junto à algunas paredes para que la hagan sombra, porque no es muy amiga del Sol. Su decoccion hecha con vino blanco, quita el dolor de los riñones, y rompe las pedrezuelas, y sana la tericia, ò amarilléz. Sus hojas amassadas, y aplicadas en forma de emplastro, cura muy presto las llagas de la cabeza. El emplastro hecho de sus hojas con enjundia de puerco, hace abrir los carbunclos, y qualquier suerte de apostemas. *Betonica, sus secretos, y virtudes.*

¶ Nace la yerva llamada camadreos, facilmente, y sin trabajo. Plantase tomando de sus pimpollos, poniendolos en tierra humeda; y quiere el riego à menudo para crecer mucho. Tiene virtud contra la peste, y ponzoña. A mas de esto, su decoccion tomada en bebida por ciertos dias, cura las calenturas tercianas, y la opilacion del bazo, y hace orinar. *Camadreos, sus secretos, y virtudes.*

¶ Farfara, es una yerva, que por otro nombre se llama uña de cavallo, quiere ser plantada en tierra humeda, y quiere el riego à menudo. Al contorno de sus raíces nace una superfluídad, y excremento, la qual se coge, y se limpia muy bien, y despues se embuelve con un paño de lino, y un poco de salitre, haciendolo cocer un poco con lexia, despues hareis que se enjugue, y se seque en el Sol, y queda hecho una yesca excelentissima para sacar fuego con pedernal, y eslabón, y tan facil, que en los primeros golpes se enciende. Entre otras virtudes que tiene esta yerva, una en particular es, que tomandola en decoccion, ò xaraves, ù de otra manera, mezclando en dicha decoccion algunos pimpollos de hysopo, y algunos higos, conforta los lomos, y partes pectorales. *Farfara, sus secretos, y virtudes.*

¶ Peonia yerva, assi el macho, como la hembra, quieren ser plantadas en tierra seca, y que participe mucho del Sol: su simiente à solas, ò con corteza de encina, puesta, y levantada del cuello, preserva de la aplopexia. *Peonia, sus secretos, y virtudes.*

¶ La yerva, llamada betonica, y por otro nombre la llaman la yerva de los lazarosos, assi el macho como la hembra; quieren el lugar, y tierra propriamente como la peonia; esta yerva es muy estimada por su virtud. El zumo sacado de sus hojas, ò su agua destilada, sana, y cura qualquier suerte de llagas, assi nuevas, como viejas; y tambien dicha agua trae perfecta salud à los leprosos, bebiendola à menudo, por lo qual muchos la llaman la yerva de los leprosos. *Betonica, sus secretos, y virtudes.*

*Madresilva, sus secretos, y virtudes.* ¶ Madresilva es aquella yerva, que los Boticarios llaman miliumfoliis,y es mejor sembrarla, que plantarla; quiere la tierra seca, y pedrosa, y lugar quieto. El zumo de sus hojas, y su simiente polvorizada, y bebida con vino blanco, tiene singular virtud contra las pedrezuelas, y arenas de los riñones.

*Corazoncillos, sus secretos, y virtudes.* ¶ Corazonzillo, es la yerva que por otro nombre se llama yerva de San Juan, y en Latin *hipericon*; quiere la misma tierra que la madresilva. El zumo de sus hojas, y flores cura las llagas. Su simiente bebida con vino blanco, preserva, y libra de las calenturas tercianas. Sus flores están muy en uso para sanar las heridas, golpes, y llagas, y podreis usar de ellas de esta suerte: Tomareis del fruto del olmo, que es un licor que se halla dentro de unas hinchazones que se hacen en sus hojas, y dando en dicha hinchazon con una punta de tixera, sale un licor como de terbentina, y con estas flores del corazonzillo, y rosas que estén para abrir, y puesto todo dentro de un vaso de vidrio con aceyte, lo pondreis al Sol hasta que esté consumido, despues lo colareis, y lo conservareis para el uso de ello, para heridas, llagas, y golpes.

*Iba, sus secretos.* ¶ Quiere la yerva iba la tierra blanda, y pedrosa; es mejor plantada, que no si se siembra. La planta entera hervida con oximiel, cura la tericia, y amarilléz de la carne; provoca el menstruo, hace orinar, y es unica contra la gota ceatica, tomada tanto en bebida, quanto aplicada en forma de emplastro encima de las nalgas.

*Mostaza, sus secretos, y virtudes.* ¶ Dicese de la mostaza que quiere la tierra gorda; siembrase en el Invierno no muy espesa, y quiere el riego à menudo; y en las tierras donde ella se hace,es muy dificultoso sacarla de ella,porque su simiente se conserva en la tierra cinco años, y quanto mas nueva es mejor para sembrar, y tambien para comer: Se conoce su bondad gustandola entre los dientes si es verde dentro, es buena; y si se mostráre blanca, es señal que es añeja, y esta no es buena para sembrar, ni para comer. Será bueno en el huerto trasplantarla; y si la quereis para simiente, no conviene que se trasplante. Es la mostaza caliente, y seca en el quarto grado; su simiente picada,y puesta debaxo de la lengua,vale mucho para la perlesia de la lengua, y para qualquier otra parte, poniendola encima de el lugar enfermo, con un talegoncillo lleno de ella, en que primero haya hervido con buen vino.El polvo de ella sorbido por las narices purga las superfluidades del celebro;su decoccion apacigua el dolor de los dientes, procediendo de frialdad, y bebida rompe la piedra de la vexiga,

ga, y provoca el menſtruo à las mugeres. El aceyte de la ſimiente de la moſtaza es excelentiſſimo para la gota ceatica, y tambien para la debilidad de los nervios.

¶ Haceſe las acederas, y la pempinela con grande abundancia por los prados; y ſi las quereis ſembrar, ſea en la Primavera, en tierra gorda; y quieren al principio mucho riego; y traſpueſtas, dexadlas crecer deſpues à ſu perfeccion; no temen el frio, ni yelo, ni la agua, aunque ſea con abundancia. Las hojas de la acedera aſſadas entre el reſcoldo, tienen virtud ſingular para reſolver; y echar el humor de los ojos. Su ſimiente polvorizada, y bebida con agua, con vino, cura la diſſenteria, ò camaras de ſangre. Pueſta dicha yerva con vinagre, y comida por la mañana en ayunas, es preſervativo para la peſte. Sus hojas picadas, y pueſtas encima de los pulſos, mitigan el ardor de la calentura. *Acederas, y pempinela, ſus ſecretos, y virtudes.*

De la pempinela de los huertos ſe come en enſelada; la qual tomada en bebida, es ſingular remedio para reprimir el fluxo de ſangre, el menſtruo de las mugeres, y el fluxo de vientre, y tambien es bueno para deſecar las llagas, y ulceras, aplicandola en forma de emplaſtro; y es muy eſtimada en tiempo de peſte. Diceſe, que uſando mucho de eſta yerva, preſervera de enfermedades peligroſas.

¶ Matricaria, es yerva que quiere la tierra de la propria ſuerte que la quiere la artemiſſa, abaxo pueſta; y ſon, como quien dice de la miſma virtud, ambas à dos ſeñaladas para el mal de madre; no menos eſtimada la matricaria en eſſe particular. Sus flores, y aun ſus hojas, picadas, y pueſtas en los dientes, ò en la oreja de la parte donde duelen, les quitan el dolor, porque hacen deſtilar por la boca el humor. *Matricaria, ſus ſecretos, y virtudes.*

¶ Bien le quadra à la yerva, llamada artemiſſa, aſſi en el ſembrar, como en el plantar, el lugar ſeco. *Artemiſſa, ſus ſecretos, y virtudes.*

Tiene ſingular virtud contra todas las enfermedades de la madre; porque ſus hojas pueſtas dentro de un ſaquillo de lienzo, ò en forma de emplaſtro caliente debaxo del ombligo, provoca el menſtruo, y dá remedio à la madre. Sus hojas picadas con aceyte de almendras dulces, y aplicadas en el eſtomago, le mitigan el dolor. Quando la muger tiene trabajos en el parto, ò no puede echar las parias, no hay coſa mejor que aplicarle debaxo de la vexiga, ù del ombligo, un emplaſtro hecho de eſta yerva cocida con harina de cebada; mas conviene quitarle luego; porque

atraería la madre fuera, quanto mas las parias; el zumo de ella mezclada con yemas de huevos cocidos, manteca de puerco, y simiente de cominos, todo junto puesto en forma de emplastro encima de la madre, quita todo el dolor à las mugeres despues de haver parido.

*Azara, sus secretos, y virtudes.*

¶ Pide la azara tierra seca, y lugar umbroso; quiere antes ser plantada, que sembrada; su raìz seca, y hecha polvos, es muy buena para la calentura quartana, tomando de ellos el peso de un escudo, con vino blanco.

*Vervasco, sus secretos, y virtudes.*

¶ El verbasco es una yerva, que le quadra qualquier tierra pedreosa, y arenosa; el zumo sacado de su raíz, estrujado en un vaso con media onza de vino aloque, ù de malvasía, tomandole al principio de la calentura quartana, la hace parar del todo.

*Culantro, sus secretos, y virtudes.*

¶ Quando querais sembrar el culantro, tomareis la simiente mas añeja que hallareis, porque nace mejor, y vale mas; quiere la tierra gorda, y humeda. El uso excessivo de el culantro, trae dolor de cabeza, y enturbia el celebro; comido despues del pasto, ayuda à la digestion, y dissipa las ventosidades; el culantro amassado con vinagre, y esparcido encima de la carne, la preserva de corrupcion; su simiente provoca el menstruo à las mugeres; y se dice, que tantos granos como tomaren de esta simiente, tantos dias durará la purgacion.

*Eneldo, sus secretos, y virtudes.*

¶ Vale mas el eneldo que sea plantado, que no sembrado; y quiere la tierra templada, y se hace mas grande; y quando se siembra no es necessario cubrirle de tierra, porque no es peligrosa de que se la coman las aves. Tiene el eneldo una virtud en provocar la orina, y ayuda mucho à la digestion; debese sembrar en Marzo; y muy espeso; y si esta simiente es comida por la mañana en ayunas, es buena para aquellos que les huele la boca, y desean tener buen dia. Hace tambien venir leche con abundancia à las mugeres.

*Cominos, sus secretos, y virtudes.*

¶ Si quereis tener buenos cominos, haveislos de sembrar en tierra gorda, y al ponerse el Sol; y en el principio de Mayo se hacen mejores; y quieren ser regados luego que fueren sembrados, y despues de nacidos muy à menudo; su simiente tomada por la boca, resuelve las ventosidades, quita la tontéz, y dificultad de orina. Para quitar la señal de algun golpe, ò la cicatriz sin llaga, es bueno aplicarle presto encima polvos de cominos sutiles, y bien calentados al fuego.

De-

✠ Debese sembrar el hinojo en la Primavera, y Otoño; pe-o el dulce no se quiere sembrar tan presto, porque viene mas dul-e, y hace el grano mas gruesso. Quiere el hinojo la tierra seca, y que le dé el Sol; y si quereis que se haga dulce, pondreis su simiente dentro de higos secos, sembrandola despues, ò pondreisla en la tierra con un poco de miel. Esta yerva, tanto las hojas, quanto la simiente, es excelente para clarificar la vista, y se destila agua de hinojo para dicho efecto mezclada con miel. Su simiente es buena para reprimir las ventosidades que proceden despues de comer, aunque trae poco nutrimiento al cuerpo; y es de dura digestion. *Hinojo, sus secretos, y virtudes.*

¶ La frequencia de esta yerva trae abundancia de leche à las mugeres.

¶ Medianamente quiere el azafrán la tierra gorda, y en parte donde hayan sido plantadas cebollas: No ama mucho el agua, y teme los ratones, y los topos; y es mejor plantado de su misma cebolla, ò raíz, que de la simiente. Plantase en el Abril, ò Mayo con el Sol; y quando se cogen estas raíces, ò cabezuelas para bolverlas à plantar, mirareis sean con sazon, haciendo de ellas unos montones, dexandolas al Sol por espacio de diez dias; despues las bolvereis à plantar, poniendolas medio pie distante una de otra, y tres dedos de hondo. Algunos hay que las plantan desde Agosto hasta medio Septiembre, y se dexan dos, ò tres años en la tierra, entrecabandolas todos los años en el mes de Abril, ò Mayo, que entonces las yervas se secan con el cabar, y se calcen dos pies por el contorno, sin tocar las raíces, quedando ellas dos dedos de hondo. Despues quando sus flores estén en sazon, que será por el mes de Agosto, las cogereis en saliendo el Sol, y las guardareis en parte seca, y enjuta. *Azafrán, sus secretos, y virtudes.*

Conocerse ha el buen azafrán por el color, que en tocandole con los dedos luego los tiñe; y si tuviere el color un poco azedo, y no se rompe voluntariamente. El azafrán tomado en poca cantidad es buena para la digestion. Preserva de no emborracharse, y cura la mordedura de las serpientes.

¶ Tendreis muchos esparragos todo el año, si despues de haverlos cogido luego los cabais las raíces, porque buelvan à salir de nuevo. Si tomais cuernos de los carneros marinos, y de ellos haceis polvos, y los echais en la tierra, nacerán muchos esparragos regandolos à menudo. *Esparragos, sus secretos, y virtudes.*

Dicen otros, que si tomais cuernos de carneros enteros, agujerandolos en algunas partes, plantandolos despues, darán muchos esparragos. Los esparragos son provocativos de orina. Las raíces aplicadas à los dientes que duelen, les quita el dolor.

Su decoccion bebida, y continuandola à menudo, rompe, y resuelve la piedra.

*Cañamo, sus secretos.* ¶ Sembrareis el cañamo en tierra bien cabada, y estercolada, en el mes de Marzo, en Luna nueva, en lugar que no pueda hacerle daño el viento; y assi será bien en tierras donde el viento dá mucho, que se siembra mas tarde; verdad es, que el que se siembra temprano, está mas en la tierra, y assi lleva mas obra, por tener mas pellejo; y lo cogereis en Agosto, en Luna vieja, ò quando viereis está en sazon, que muda el color.

Su simiente es buena para engordar las gallinas, y otras aves. Debese notar de la dicha simiente, que de ella misma sale, y nace el macho, y hembra.

*Lino, sus secretos.* ¶ El lino no se debe sembrar en todas partes, por lo que no dá ningun provecho à la tierra; y quiere que sea muy gorda, y medianamente humeda, y que sea muy movida, y hecha como polvo. Despues la Madre de Familias de la Casa de Campo tendrá cuidado quando vaya creciendo de que no se enlace, y embuelva una cama con otra, que de otra manera sería contrahecho, y manco; y no solo se debe contentar de hacerlo una vez, sino muchas veces; tambien quando sea maduro, y con sazon, lo cogerá, y hará lo demás que se debe hacer con él, hasta haver hecho el lienzo para su casa. De la simiente de linaza se hace un aceyte, el qual, por mucho frio que haga, no se yela.



CAPI-

## CAPITULO DECIMO.

### SECRETOS DE LA YERVA TAN MARAVILLOSA, llamada Tabaco, ò Nicociana.

GRandes son los maravillosos secretos de esta yerva, ò planta, llamada Tabaco, que por ser venida no ha mucho tiempo à España, y Francia, se pone ella sola en un Capitulo. Esta planta fué llamada primero en Francia Nicociana, tomando el nombre de aquel, que primeramente dió cognicion de ella en Francia, y la traxo para el servicio de la Republica: Despues de algunos la llamaron la yerva de la Reyna Madre, por haversela traído primeramente à ella, y despues dada à otros particulares. Otros la han llamada la yerva del Gran Prior, porque este señor la sacó à luz, è hizo que viniesse à tanta estimacion, por sus diversos efectos; y assi fué mejor nombrarla Nicociana, que es el nombre de aquel, que primero la traxo à Francia (para con esto honrarle) por haver traído una yerva tan singular por estas partes; de la qual entendereis la historia entera, y verdadera. Mestre Joan Nicot, Consegero de el Rey de Francia, Embaxador de su Magestad en el Reyno de Portugal el año de 1558. 59. y 60. estando ya en dicha Corte, fué un dia à ver el huerto de el Rey, y à lo que estuvo dentro, un Gentilhombre, Guardián, ò Custodio del dicho huerto, le dió esta yerva florida, la qual dicho Embaxador la hizo llevar à su huerto, donde dicha yerva creció, y multiplicò en grande manera. Fué advertido un dia por un Page suyo, que un criado, pariente del dicho Page, havia hecho prueba de ella picada, y de su licor havia puesto encima de un cancro, el qual tenia en la nariz, con que halló grandissimo remedio; y continuandolo por espacio de ocho dias, al cabo de ellos quedò del todo curado. Poco tiempo despues, el Cocinero de dicho Embaxador se cortó todo el dedo pulgar de la mano, y siendo socorrido con dicha yerva, fué curado dentro de seis dias, y desde entonces esta yerva comenzó à ser muy nombrada por toda la Corte de Lisboa, y à voces la iban llamando la yerva de el Emperador. Algun tiempo despues llegó un hombre viejo, padre de el Page de el Emperador, el qual tenia una llaga vieja de dos años en la pierna, que le tenia muy afligido, y pidiendole de esta yerva, se la aplicó de la manera que hemos dicho arri-

*Tabaco, sus secretos, y virtudes.*

*Para el cancro.*

*Heridas y tajos en la carne.*

*Llaga vieja.*

arriba en la pierna, quedando al cabo de doce dias curado, y publicada la cura, fué tenida en mejor estima, y muchos venian de lexos à buscarla. Entre otros que vinieron, fué una muger, la qual tenia la vista, y toda la cara cubierta de una corteza como una mascara, à la qual el Embaxador la hizo dár de esta yerva, y la mostró el modo de como se la debia aplicar; la qual aplicada, al cabo de ocho dias fué curada perfectamente, y se presentò delante del dicho Embaxador; mostrandola como havia sanado con la dicha yerva. Despues vino un Capitán con un hijo suyo, enfermo de lamparones, en casa del Embaxador, con intento de embiarle à Francia para ser tocado del Rey, y haciendo la prueba de dicha yerva, se conocieron dentro de pocos dias grandes señales de remedios; y finalmente, sanó de dichos lamparones. Viendo el Embaxador los grandes efectos de dicha yerva, y haviendo oído que Madama de San Germán tenia una ulcera en el pecho, la qual se le havia convertido en cancer, no haviendo hallado remedio alguno, la aplicó dicha yerva, y consiguió su curacion; por lo qual la Condesa de Rufe haviendo buscado todos los famosos Medicos de aquel Reyno por sanar de una costra que tenia en los ojos, la qual nunca la havian podido curar, se determinó de comunicarlo al Rey Francisco, y à la Reyna Madre, y à otros muchos Señores de la Corte, por la experiencia que tenia de dicha yerva para la dicha enfermedad, y se logró su curacion por medio de ella, como él lo tenia probado; y principalmente dió Monsieur Guiernaco, Governador de la Rochela, el qual hizo beber del agua de esta yerva, mezclada con agua de eufrasia destilada, à un hombre para el mal de asma, y fué curado.

*Para costras de el rostro.*

*Para los lamparores.*

*Mal de asma.*

*Calidades de esta yerva.*

¶ Esta yerva hace el tronco gruesso, belloso, y viscoso; la hoja muy larga, y ancha, bellosa, y melosa, alta de cinco, ò seis palmos, en nueve meses hace hojas, y flores, y simientes en unas caxuelas; se trasplanta, y se siembra, y quiere la tierra calida, gorda, con estiercol bien podrido, que esté convertido en tierra, y que esté junto algun muro, ò pared, porque esté guardada del Norte, y la dé el Sol; quiere ser guardada de todos vientos, porque como sea ella muy alta, y tierna, la harian grande daño; quiere el riego à menudo, en particular quando el tiempo es seco, y teme mucho el frio; y para guardarla del frio, conviene en el Invierno hacerla algun cubierto, y al medio dia descubrirla, para que la dé el Sol de lleno.

*Como se siembra esta yerva.*

Para sembrarla, conviene hacer un agujero de un dedo de hondo en la tierra, y meter una caxuela de su simiente, que tenga

hasta

hasta quarenta, ò cincuenta granos, cubrirla de tierra; son necessaios tantos juntos, porque si no se ponen sino quatro, ò seis granos, la tierra los ahogaria, y siendo tantos nacen mejor: Tambien se pueden sembrar como las lechugas, y otras yervas; si el tiempo vá seco, conviene regarla. Quando sea nacida, que fuere encima la tierra, agujereareis la tierra por el contorno de ella, y regarla despues, y sutilmente sacareis las matas de una en una para trasplantarlas, y ponerlas cerca de reparo, y lugar, como está dicho, y esso sea quatro pies lexos una de otra, y sean regadas à menudo. El tiempo de sembrarlas debe ser en el principio de Abril.

*Modo de aplicar dicha yerva, y el regimiento.*

Quanto à su virtud, ella sana, y cura cancros, todas maneras de plagas, y llagas viejas, heridas, fuego pastoril, fracturas, y rompeduras malignas, majando las hojas de esta yerva en un almiréz, estrujando el zumo, y aquello aplicado encima de las dichas enfermedades, guardandose de comer cosa salada, agria, pimienta, y el vino muy templado.

*Para hidropesía.*

Sus hojas secadas à la sombra, y no al Sol, viento, ni fuego, despues poniendo de ellas en un brasarillo de fuego, y tomando aquel sahumerio por la boca con un colador, teniendo la cabeza cubierta, hace destilar, y salir por la boca grande cantidad de agua viscosa, y flematica, dexando el cuerpo limpio por buen tiempo, y de essa manera con este sahumerio cura la hidropesía, principalmente si no está apoderada, y envejecida. Hacese tambien un unguento con otras cosas muy essenciales para llevar lexos; mas ella sola, como se ha dicho, aplicada, es de mayor eficacia, y provecho. Tambien se puede preparar un unguento, que es muy importante remedio para encarnar, y consolidar todas, y qualesquier maneras de llagas. El modo de hacer dicho unguento, es el que se sigue.

*Encarnar, y consolidar todas maneras de llagas.*

*Unguento.*

Tomareis una libra de hojas frescas de esta yerva tabaco, y picareislas muy bien, y pondreislas con cera nueva, resina, y aceyte, de cada uno tres onzas, y hareislo harvir todo junto, hasta que el zumo del tabaco esté consumido; despues le añadireis tres onzas de terbentina de abete, colando, y esprimiendolo todo junto con un paño; despues guardarlo para usar de ello quando fuere necessario. Ya se sabe el polvo de esta yerva quan usado es en España, y en todo el Mundo, y el provecho que hace para la salud del cuerpo, y destilacion de la cobeza.

☞ )( *** (✻) *** )( ☜

CAPI-

## CAPITULO UNDECIMO.

### SECRETOS DE LAS PLANTAS, Y YERVAS de flores.

*Rosales, sus secretos.*

VIenen bien los rosales, si se plantan, y siembran en Febrero de planta con raíces, ù de ramo, cortado de largueza de dos pies, y plantada en tierra que sea poco humeda, y que esté dentro de tierra un pie; y al cabo de cinco años se han de cortar todos sus ramos para que de nuevo buelvan. Al trasplantarlos, se pondrán en lugar que estén arrimados en parte de paredes, ò que tengan otra cosa por arrimaderos, y los pondreis dos, ò tres pies lexos los unos de los otros, y que sea en tierra no gorda, ni barrosa, ni humeda, sino seca; y si fuere sembrada, viene tarde.

*Didimo.* *Para que las rosas dén mas olor de el acostumbrado.*

Las rosas darian mas olor de lo acostumbrado, si junto de los rosales plantaredes ajos; porque las que no dán mucho olor, es, por respeto de la frialdad, y con el calor de los ajos se les vá aumentando. El rosal os dará rosas por el Enero, si regais el rosal al medio del Verano dos veces cada dia, à la mañana, y à la tarde. Tendreislas al tiempo de las manzanas, si lo ingerís de su escudete encima de un manzano. Tendreis rosas tempranas: (*Quod propium est magis mulierum.*) En el Invierno cabareis los rosales dos pies al contorno de hondura; y el riego sea con agua caliente por mañana, y tarde, para que se dén mas priessa; y de otra manera las hareis que sean tempranas, plantando los rosales en unas macetas un poco grandes, tratandoles con el mismo cuidado, y solicitud, que se ha dicho en las calabaceras, en el Capitulo de las frutas de las yervas.

*Rosas todos los meses.*

Tendreis rosas todos los meses del año, plantando rosales todos los meses, estercolando, y regandolos; advirtiendo, que en las regiones frias, y que corre mucho el Norte, no se puede hacer.

Hareis que las rosas coloradas sean blancas, si quando empiezan à abrir las sahumais con azufre.

*Rosas amarillas.*

Si quereis que los rosales hagan las rosas amarillas, plantareis una planta de retama cerca de un rosal, y hareis un agujero en el tronco de la retama con un barreno, metiendo despues por el agujero una varilla de el rosal, que entre un poco

con

on fuerza, y entrambas partes del agujero soldareis con barro ien amassado con estiercol de buey, atandola de modo que el iento no le puede hacer daño en moverle; despues quando el ngerto estuviere unido con la dicha retama, que será en dos ños, ò menos, cortareis la varilla de el rosal junto à la retama, porque el ingerto vive de la substancia de la retama; y tambien cortareis la retama à un dedo encima de el ingerto, y de esta manera os dará las rosas amarillas; y lo proprio hareis con los jazmines.

Hareis tambien las rosas verdes, amarillas, ò azules de color de Cielo, si cortais el rosal junto à las raíces porque eche de nuevo; y si las quereis verdes, ingerireis de cardenillo las raíces; sí de amarillo, las ingerireis de eruves de nácar; y si azules, de añil, todo molido sutilmente; y advertid de no meterle oro pimente, ni otra cosa semejante, porque con la malicia, y ponzoña que tienen matarian la planta; despues echareis estiercol al contorno de el rosal, è irá tomando virtud de los colores, echando pimpollos nuevos; y no se debe regar sino con necessidad, y no mucha agua. *Vacreo. Rosas verdes, y amarillas, ò azules.*

Tambien hareis rosas, y claveles en poco tiempo de diversas colores, tomando tierra gorda, quanta quisieredes, y la secareis muy bien al Sol, hasta que esté en polvo, y la pondreis en una maceta, y en ella plantareis algunas plantas de rosales blancos, ù de clavellinas blancas, porque hacer mudanza en las flores, se hace mejor en las blancas que en las coloradas. Haveis de advertir, que estas plantas no las haveis de regar de otra agua, sino con las siguientes. *Rosas, y claveles de diversas colores.*

Si quereis sean coloradas, tomareis brasil raspado, quanto necessario fuere, y lo pondreis con agua à hervir en el fuego, hasta que se consuma de las quatro partes la una de el agua, y en el primer hervor le echareis un pedacito de alumbre, como una nuez, para sacar, y despertar el color. Si verdes, tomareis granos de espinos de màjuelos no maduros. Si de color de oro tomareis de dicha simiente madura, haciendo la misma decoccion, como se ha dicho del brasil. Y si negros, tomareis agallas, vitriolo, ò caparrosa, cocido con agua, y con cada una de estas aguas hareis el color que quisiereis, regando dichas plantas dos veces al dia por la mañana, y por la tarde, teniendo cuidado de no dexarlas fuera al sereno, ni à la lluvia, porque no se mojen del rocío, ni de otra agua, mas de la que se ha dicho arriba. Haveis de entender, que aun-

aunque hemos dicho arriba, que con estas aguas mudarémos el color de las flores, no de el todo, ni de todas partes, porque el natural de la que es blanca, no puede dexar de una parte,ù de otra de ser blanca, y si colorada lo proprio. Si la planta de las flores que fuera blanca, ò colorada, la regareis de una parte con un color à la tarde, y à la mañana de otro color à la otra parte, yendo consecutivamente regandolas de todas las colores de la una en la una parte, y de la otra en la otra; mirando, y advirtiendo, que en donde se pone la agua verde, echeis siempre verde, y en donde colorada colorado, y assi de las demás, y de esta manera hareis flores de tres colores, con la suya propria.

*Conservar las rosas, y flores.*

Conservareis las rosas, y flores, si las cogeis quando empiezan à florecer, antes que estén abiertas, y luego endireis una caña verde, que no esté desarraygada de su lugar, y pondreis las rosas, y flores dentro de el vacío de un nudo à otro, y despues la bolvereis à juntar, atandola que no puedan respirar por ninguna parte, y se conservarán todo el año frescas.

De otra manera las tendreis frescas, y conservadas, si haceis un vaso de encina, y lo hinchís de rosas, y flores por abrir, y le tapais muy bien, que no pueda entrar agua, ni ayre, y lo poneis dentro del agua en un pozo, ù de algibe, ò en una corriente de agua, y quando ayais menester de ellas, las sacareis de el dicho vaso, poniendolas en una manzana, ò con vinagre al Sol, y de esta manera se abriràn.

De otra manera las conservareis frescas en un vaso con heces de aceyte, que el licor de él suba encima de las flores. Acostumbran otros tomar cebada verde, ò por mejor decir, alcacél con las raíces antes de espigar, y ponerlo dentro de un vaso grande, ò tinaja, que no esté vidriada, y poner dentro las rosas, y flores antes que se abran, y tapandolo bien, que esté bien cerrado, se conservarán mucho tiempo.

Otros ponen el mismo alcacél en un sobrado, y ponen las rosas, y flores encima de él, cubriendolas de la misma verdura, poniendo un suelo de alcacél, y otro de rosas, ò flores. Hay tambien algunos que las conservan todo el año, tomando vino, y sal, quanto es necessario en una olla, hinchandola despues de rosas, y flores que estén por abrir, y taparla muy bien, y quando os querais servir de ellas, las sacareis de el vaso, y las pondreis delante del fuego, y se abrirán, y serán muy hermosas, suaves, y olorosas, como si

las sacáran entonces del rosal. Si ingerís el rosal en un tronco de ncina, ò en el tronco de el arbol, de que se hace la liga para cazar ves, que en Catalán se llama grevol, os dará las rosas verdes; es erdad que no tendrán olor.

Las virtudes de las rosas son infinitissimas, y notorias à qualuiera; solo quiero advertir, que quando hagan agua de ellas, si uieren tenga mas virtud, olor, y sabor, que la destilen con alquiára, ò alambique de vidrio, y que no sea de plomo.

*Claveles azules, y amarillos.*

¶ Hareis los claveles azules de color de Cielo en el huerto, ò n macetas en casa, plantando chicorias, ò endivias junto à los laveles blancos; y quando dicha chicoria fuere gruessa como el ledo, la cortareis cerca de la raíz, abriendola por medio, y lentro le metereis un pimpollo de el clavel, que esté al lalo, sin cortarle; despues atareis la chicoria muy bien con abellos, juntandola muy bien, la cubrireis con tierra, y estierol bien podrido, que no saque mas del cabo del pimpollo; desues quando esté bien unido con la chicoria, lo cortareis de la claellina, y tomará la virtud de la misma chicoria, y os dará los laveles azules.

Si quereis ingerir, cortando el pimpollo de la clavellina, najareis el cabo que havrá de entrar dentro de la chicoria, y iareis lo demás como está dicho; pero este modo no es tan seguro omo el sobredicho. Si quereis claveles amarillos, ingeridlos con a retama, ò con violetas amarillas; y si morados, haced el ingero con alguna planta que haga las flores moradas. Y si deseais teier claveles en el Invierno, plantareis las clavellinas en los prineros dias del mes de Octubre con raíces, ò sean domesticas, ò ilvestres; y tambien de violetas con estiercol de caballo, y de egua, todo junto, y os darán flores olorosas, guardandolas del rio, porque muchas flores se mueren quando están preñadas por egligencia.

*Betonica. Un ramo, en que aya varios colores de flores.*

¶ Flores amarillas que hace la betonica, hareis que las haga e diversos colores en un mismo ramo, como lo dice Missaldo iaver visto por sus proprios ojos en una planta viva haver muchas lores de varios colores, lo qual se acostumbra hacer con el traajo de el Labrador, y con la virtud del Sol; lo que han alcanado muchos, haciendolo de esta manera. Tomareis de muchas naneras de labores, ò simientes de flores de betonicas, y las ondreis dentro de unas pelotillas, que hareis de estiercol de abras, ù de ovejas, pastandole, y pondreis de todas las dichas mientes de varios colores dentro de dichas pelotas, ò las embol-

vereis

vereis muy bien dentro de un paño de lino viejo, y lo pondreis en la tierra, cubriendoles de tierra, y estiercol, y lo regareis de tiempo en tiempo, y de esta manera dará ramos con flores de diferentes colores.

*Muchas maneras de flores en una planta.*

*Missaldo.*

¶ Tambien las violetas os darán en una planta flores de diversas colores, tomando de las simientes de cada genero de ellas, como de el encarnado, morado, amarillo, blanco, y de las demás colores, todas juntas, hareis de ellas con el estiercol de cabra pelotillas, haciendo lo proprio, como se ha dicho arriba, y está experimentado por el dicho Missaldo: Y las dichas violetas quieren ser plantadas comunmente en tierra gorda, y bien trabajada, en el mes de Marzo, y sembrar en el Otoño, y en el Verano; y no se deben plantar, ni sembrar todos los años en un mismo lugar, porque assi darian las flores descoloridas, y con poco olor; y se quieren coger por la mañana antes que salga el Sol, si quereis que tengan toda aquella virtud, y olor que es necessario.

*Celosias, ò flores de amor, sus secretos, y virtudes.*

¶ Celosias, ò flores de amor, las criareis, mas para el color, que para el olor, porque no le tienen; y quieren hacerse en el huerto en lugar seco, y arenoso. Estas flores bebidas con caldo, restriñen el cuerpo, y el menstruo à las mugeres, y la purgacion blanca, y el fluxo de sangre, mayormente que sea de alguna vena rompida en los lomos, ò en alguna parte de los pechos.

Estas proprias flores mezcladas con agua, la buelven en menos de una hora de color de vino, con la qual agua podreis engañar los enfermos de calentura, que no se pueden abstener de beber vino.

*Violetas boscanas, sus secretos, y virtudes.*

¶ Las violetas boscanas se plantan en la Primavera; y si fueren bien cultivadas, y regadas à menudo, darán flores hasta el Otoño, é Invierno. Sus hojas secas hechas en polvos, y tomadas por la boca la cantidad media cucharada, bebidas con el vino tinto, tiene grande virtud de reprimir la tripa que sale fuera, y para purgar las heridas, aplicadas por de fuera.

*Lirio, ò azucena, sus secretos.*

¶ El lirio, ò azucena, debe ser plantado en el mes de Octubre, y Noviembre, toda la cabeza, y raiz entera, si quereis que el primer año haga flores. Si quereis plantar muchos, tomareis una cabeza de ello, y la ireis quitando todas las hojas, y las plantareis cada una à parte, poniendolas punta arriba, y todos harán su mata; verdad es, que en dos años no darán flores, hasta el tercero, ò quarto año.

Si

¶ Si quereis que la azucena blanca sea de color purpureo, tomareis diez, ù doce cabezas juntas, y las colgareis al humo, y se les morirán las raíces que tienen, y despues las tomareis quando sea tiempo de plantarlas, y las pondreis con heces de vino tinto, hasta que tengan color de grana, ò que parezcan tintas; despues las plantareis de una en una, y en ellas pondreis heces de vino tinto, assi los lirios que de ellas saldrán serán colorados del color de la grana. *Azucenas blãcas, que sean coloradas.*

¶ Conservareis las flores de el lirio todo el año frescas, tomando las flores de los lirios con sus hojas, que las flores no estén abiertas, y las pondreis en un vaso de tierra que no esté vidriado, y lo tapareis muy bien, que agua, ni viento no puedan entrar dentro del dicho vaso; y quando querais usar de ellas, las sacareis del vaso, y las pondreis al Sol, y con el calor se abrirán; y de las otras maneras las conservareis, como tengo dicho de las rosas. *Conservar lirios todo el año.*

Si quereis tener lirios mucho tiempo, haced de esta manera: Quando plantareis, pondreis las unas cabezas dentro de tierra, hondas quatro dedos, otros ocho, y las otras doce dedos, y de esta manera tendreis lirios mucho tiempo, porque las unas florecerán primero, las otras despues, y despues las ultimas, que están plantadas mas hondas.

El emplastro hecho de la cebolla de el lirio con manteca de puerco, y aceyte de manzanilla, hace venir à sazon los carbunclos. *Virtudes del lirio.*

El unguento hecho de la dicha cebolla con aceyte de almendras amargas, tiene virtud para adelgazar, y pulir el rostro.

El agua destilada por alambique de las flores de lirio, quita la escama de la cara, y hace en la carne un blancor increíble.

La cebolla del lirio hervida, ò cocida con la ceniza caliente, y amassada con aceyte comun, es singular remedio contra toda manera de quemadura, ò sea de fuego, ù de agua.

La cebolla de el lirio cocido con ajo, y amassada con heces de vino tinto, hace poner color à las mugeres que están palidas, y amarillas del rostro despues del parto, si con esta mixtura se friegan el rostro quando se vayan à acostar, y despues à la mañana se la laban con agua de cebada.

***

# CAPITUO DUODECIMO.

## SECRETOS DE LA RECOGIDA, Y CONSERVACION de yervas de comer, y medicinales, y de ſus raíces, flores, y ſimientes, y de ſus confituras, y conſervas.

*Recogida de las yervas, flores, raíces, y ſus frutas.*

RAzon ſerá (pues ſe ha tratado, y enſeñado el modo de ſembrar, y plantar las yervas de comer, oloroſas, y medicinales, y de las flores) ſe trate, y enſeñe el como ſe han de recoger, y conſervar dichas yervas, raíces, flores, y ſimientes, y de ſus confituras, y conſervas. Las raíces de la mayor parte de las yervas ſe cogen quando las hojas ſon caídas, y aſſimiſmo ſe cogen las flores quando ſon enteramente abiertas, como las de la bugloſa, borrajas, berbena, y las flores de todos meſes: Empero las roſas de los roſales, y las flores de alcaparras, debe ſer ſu cogida para conſervarlas quando aun eſtén cerradas.

Debenſe coger las frutas, hojas, y yervas enteras, quando las frutas eſtén en perfeccion, como melones, pepinos, y calabazas, quando empiezan à tomar el color amarillo, y eſtén ſazonadas: Empero ſi las quieren para ſimiente para ſembrar, conviene dexarlas en la tierra, haſta que eſtén boniſſimamente maduras, y deſpues ponerlas en reſerva haſta que ſe hayan de ſembrar; y conviene cogerlas en tiempo claro, y en Luna vieja. La ſimiente de las yervas ſe coge quando las yervas eſtán marchitas, y ſecas.

Conviene obſervar generalmente, que todas maneras de coger, tanto las yervas, flores, y raíces, quanto las frutas, y ſimientes, ſe ha de hacer en tiempo bueno, ſereno, y en Luna vieja. Las yervas que querais conſervar, deben ſer primeramente bien limpias, deſpues ſecas à la ſombra de el Sol; eſto es, en lugar que el Sol entre, pero que no las toque, ſino ſolo la reberveracion de él, y deſpues pueſtas en talegones de cuero, y no de lino, ò en algun vaſo de madera, porque ſus virtudes no ſe exhalen, como ſe vé que ſe hace de las yervas finas que ſe conſervan para el Invierno; y aſſi me parece, que los Boticarios que cuelgan en las Boticas, y generos las yervas medicinales, no lo aciertan, porque no tan ſolamente ſus virtudes

ſe

ſe exhalan, pero aun ſe cargan de polvos,y telas de arañas,y de ſuciedades de las moſcas , y de otras ſemejantes.

Las flores no ſe deben ſacar al Sol , ni à la ſombra de el Sol que viene de Medio Dia , ſino en lugar eminente , porque à cauſa de ſu terneza , y blandura , ſus virtudes facilmente ſe evaporan con el ardor de el Sol , y calor de el ayre ; excepto las roſas , que para ſer conſervadas largo tiempo , requieren eſtár ſecas en lugar alto , pueſtas al Sol de la parte de Medio Dia , donde los rayos de el Sol puedan penetrar; mas que no toque el Sol las roſas : Lo mejor , y mas à propoſito de ſacar las flores es , en algun lugar templado , y que ſe meneen à menudo para que no ſe gaſten , teniendo ſiempre advertencia , en que no pierdan ſu natural color , y olor; deſpues que fueren ſecas , conviene conſervarlas en un vaſo de barro.

Las ſimientes de las yervas ſe deben conſervar en talegones , ò en arcas pequeñas bien cerradas. Las ſimientes de cebollas , y puerros , como de pimientas , y dormideras , ſe conſervan dentrò de ſus proprias bolſas , ò caſcaras. Para conſervar las raíces , conviene obſervar dos modos , y maneras, porque , ò ſe quieren conſervar freſcas , y verdes , ò ſecas , como ſon , nabos largos , y redondos , y otras ſemejantes. Para conſervarlas freſcas , conviene tenerlas en un vaſo de barro grande , pueſto en la bodega , ò ponerlas en el huerto debaxo de tierra , como ſe vé que ſe hace de los nabos para comer en el Invierno.

Para conſervar las raíces ſecas deſpues de ſer cogidas , conviene labarlas diligentemente con agua clara , y quitarlas los pequeños pellejos , deſpues ſacarlas à la ſombra de el Sol quando ſale ; y ſi fueren buenas , y tiernas , como las raíces de hinojos , endivia , peregil , y de eſparragos , y otras ſemejantes , con el Sol de Medio Dia ; y ſi ellas fueſſen gordas , macizas , y grueſſas , como las raìces de el lirio , genciana , pamporcino , lirios de agua , y otras ſemejantes , deſpues que fueren ſecas , y aſſi preparadas , conviene colgarlas en algun lugar alto , à la parte de el Sol de Medio Dia , ù de el Septentrion , en el qual , ni el polvo, arañas , ni los rayos de el Sol puedan hacer daño : Con todo , el conſejo del Principe de la Medicina Hypocrates , es , que las yervas , flores , y las raíces , aſſi freſcas , como ſecas , no ſean pueſtas de ninguna ſuerte al viento para ſer conſervadas , antes mas preſto encerradas en vaſos , ò en otros receptaculos ſemejantes , por-

que no pierdan su virtud, como facilmente la perderian siendo puestas al viento.

*Confitar yervas, raíces, y flores.*

¶ El modo, y manera de conservar, y confitar las yervas, tanto las de comer, y medicinales, quanto las olorosas. La raíz de la yerva ala se confita de esta manera: Quando esté bien sazonada, y madura que sea, la cogereis en el mes de Octubre, y la quitareis toda la tierra que tendrá en ella, fregandola con un paño de lino grossero, y despues la rasareis con un cuchillo que corte bien, y segun la raíz fuere de gruessa, la cortareis en dos, ò tres partes, del largo de un dedo, y la hareis hervir con vinagre en un vaso de cobre, de manera que los pedazos no se puedan quemar; despues los hareis secar al Sol por espacio de tres dias, y secos, se pondrán dentro de una olla nueva, que sea vidriada, con vino dulce, de manera que estén en remojo, y encima pondreis mucha cantidad de oregano bien apretado, y despues tapareis el vaso con una piedra.

De otra manera conviene. Despues de limpias, y cortadas à pedazos (como está dicho) las pondreis en remojo con agua encima de la ceniza caliente, y despues las hareis cocer dos, ò tres veces con otra tanta miel, ò azucar. De la dicha raíz de ala se puede hacer conserva de esta manera. Limpiada la raíz diligentemente, como está dicho, y cortada à pedazos pequeños, la hareis que esté en infusion con agua encima de la ceniza calida, y despues la hareis hervir hasta que esté bien cocida; despues picada, la passareis por un paño de estemeña, ò picote; y finalmente, la hareis cocer tres veces con otra tanta miel, ò azucar. De esta manera hareis conserva de otras muchas raíces, como de genciana, peonia, lirio azul, colutea, que en Castilla se llama espanta lomos, y de zanahorias, nabos, rabanos, y otras semejantes; las quales serán mas lindas, añadiendo en ellas una poca de canela. Aqui en este lugar se entiende por confitura, quando la raíz, ò la cosa que fue confitada, queda entera la confitura, y quando no queda entera, sino que fue pastada, se entiende por conserva.

*Qué cosa es confitar, y qué cosa conserva.*

¶ La verdolaga se confita como se sigue: Cogereis, antes que haga la simiente, los pimpollos con hojas juntas, y quitareis las raíces, y labadas diligentemente, que no haya tierra las pondreis à secar un poco, hasta que empiezen à marchitarse, despues las acomodareis dentro de un vaso de barro, que esté suficientemente cubierto, y de hora en hora ireis poniendo sal, y quando fuere lleno, pondreis encima vinagre sufi-

cien-

cientemente, ò una parte de agráz, y dos partes de vinagre; y quando querais usar de ello para comer, las lavareis con agua tibia, ò vino, y despues hareis ensalada con aceyte; y desta misma manera confitareis los hinojos, y tambien los marinos, esparragos, la yerva cuerno de ciervo, alcaparras, y otras yervas semejantes.

*Confitar lechugas, y otras yervas.*

¶ La lechuga se confita como se sigue. Tomareis la lechuga, y la quitareis todas las hojas del tronco, y las hojas tiernas salareis dentro de un vaso, y de essa suerte las dexareis por espacio de dia, y noche, hasta que se buelva salmuera, y despues la lavareis con dicha salmuera, y espulsadas que sean, se pondrán estendidas en cribos, hasta estár bien secas; despues les pondreis encima anìs seco, hinojo, y un poco de ruda, y de puerros, cortados à pedacitos menudos, y despues se deben poner en una olla nueva dichas hojas, assi secas, y pondreis en ella la salsa, que havreis hecho, de dos partes de vinagre, y una de salmuera; despues pondreis en ello mucho hinojo seco encima, y que esté bien cubierto de el dicho vinagre, y salmuera, que no quede nunca enjuto, y assi ireis à menudo continuando, para que esté siempre lleno del dicho vinagre, y salmuera. De este modo, y manera confitareis tambien la endivia, los pimpollos de el tomillo salsero, agedrea, oregano, y otras semejantes. Esta manera de composicion se quiere hacer al principio de el Verano. La composicion de las yervas, que se hacen con sal, y vinagre, son principalmente destinadas para la ensalada, y aquellas que se hacen con azucar, y miel, sirven para el uso de medicina, las quales son las siguientes: De hojas, y flores de las yervas, se hace muy rara confitura; y assi, quien quisiere confitar de las hojas, y flores de las yervas, puede usar lo siguiente. Tomareis hojas, y flores de las yervas, que quereis, y limpiadas diligentemente, despues enteras las pondreis en el vaso en que las quereis confitar, poniendo encima azucar polvorizado, competentemente; despues pondreis el vaso al Sol, ò hareis derretir, ò clarificar el azucar con fuego manso, hasta tanto que se vea, que tome una consistencia de jarave, y despues lo pondreis en un vaso. De otra manera, despues que havreis limpiado con diligencia las hojas, y flores de las yervas, las pondreis en un vaso de vidrio, ù de barro, y despues las pondreis encima azucar, cocido à consistencia de jarave, que sea clarificado.

De esta misma manera se pueden confitar las rosas, hojas de yerva buena, escolo pendra, azederas, torongil, buglosa, y otras semejantes, y flores de todos meses, de endivia, de violetas, de retama, de salvia, y otras semejantes, y estas confituras son mas lindas, que las conservas, porque las hojas, y flores retienen mejor su olor natural, lo que no hacen las conservas, porque las conservas se pastan con el azucar, y les quita, y disminuye mucho del olor natural de las hojas, y flores.

Quanto al hacer conserva de hojas, y flores de yervas, conviene tener el modo que se sigue. Tomareis la parte mas tierna de las flores, ù hojas, sacando de entre ellas las mas duras, como es el blanco de la rosa, sacandole el capullo, y de la yerva buena, culantrillo, y otras semejantes, limpiandolas diligentemente; picadlas en un almirez de marmol, hasta tanto que se vea reducido en forma de pasta, añadiendo dos, ò tres veces mas azucar, ò miel; y si acaso estas hojas, assi picadas, tuviessen algun poco de humedad, como las violetas, y flores de buglosa, añadireis mas cantidad de azucar polvorizado, y lo pondreis en un vaso de vidrio, y puesto al Sol, por espacio de un mes, por lo que su superflua humedad se consume con el calor de el Sol, meneandola todos los dias; y si os parece, poned el vaso encima de la ceniza caliente, por darle algun poco de decoccion; pero lo mejor es, dexarlo componer en el Sol.

De esta misma manera se pueden confitar las flores de el romero, de todos meses, de betonica, peonia, mejorana, torongil, escabiosa, de sauco, yerva buena, palomilla, pempinela, endivia, salvia, retama, malva, malvarisco, y otras semejantes.

*Virtudes.* ¶ Los pimpollos de el tomillo salsero, de el hysopo, de el axenjo, de el qual se ha tratado arriba, la conserva es muy buena para los hidropicos, y la de las flores de la retama, para la atraccion de los riñones, y bazo; y por lo que las conservas de rosas, y de violetas están mas en uso, se tratará particularmente de ellas.

*Conserva de rosas.* ¶ Conviene para hacer conserva de rosas, tomar hojas de rosas coloradas, que no sean de el todo abiertas, y limpias, y picadas de fresco, que no estén secas, en un almiréz de piedra, despues pondreis tres veces tanto azucar, y puesto todo junto en un vaso de vidrio, cubierto con un pergamino, lo pondreis al Sol, por espacio de tres meses, meneandolo todos los dias. Si quereis hacer conserva de rosas secas, hareis hervir media libra

bra de agua rosada, con una libra de azucar; y quando viereis que toda la agua fuere consumida, pondreis en el azucar una onza de rosas secas, polvorizadas, y lo hareis cocer todo competentemente, despues con una espatula de madera, pondreis en pedazos la conserva.

De otra manera hareis tres infusiones de rosas con agua rosada, y à la tercera la hareis poner al hondo, como à parte mas terrea, y tomareis la parte de encima, y en aquella hareis hervir el azucar fino, y despues de esso pondreis media onza de rosas polvorizadas; despues hareis lo demás, como está dicho.

¶ Para hacer conserva de violetas, conviene tomar hojas frescas de las flores de violetas, y sacar los capullos, despues las pondreis à secar un poco à la sombra, para quitarlas la superflua humedad, y despues picarlas en un mortero de piedra con dos veces tanto azucar, puesto en un vaso de vidrio al Sol, por espacio de tres meses, y en dicho tiempo lo meneareis à menudo, como está dicho de la conserva de rosas. *Conserva de violetas.*

Si quereis hacer conserva de violetas secas, hareis una, ù dos infusiones de violetas, en las quales hareis hervir azucar fino, y despues añadireis media onza de violetas picadas, por cada libra de azucar; despues lo hareis cocer competentemente todo; y despues con la espatula de madera pondreis dicha conserva en tablas.

¶ Para hacer salsa de mostaza, conviene limpiar la simiente de la mostaza, y picada que esté, la lavareis con agua fria, dexandola toda una noche con dicha agua; y despues de lavada, y exprimida de la agua con las manos, la pondreis en un mortero, y la picareis con vinagre fortissimo, despues la colareis, y passareis, y la destemplareis con vino dulce, ò lo mejor con mosto, en el tiempo de las vendimias; y esto del mosto se conserva todo el año, puesta en vasos de tierra envidriados. *Salsa de mostaza.*

¶ Otro modo de salsa de mostaza, que se puede llevar de camino muy curiosa: Tomareis dos onzas de grano de mostaza, media onza de canela fina, y picado todo muy bien; despues con suficiente vinagre fuerte, y miel, lo destemplareis, que sea como pasta espeso, y de dicha pasta hareis pelotillas; y las hareis secar al Sol, ò en el horno, y las pondreis en reserva; y quando querais usar de ellas, to- *Mostaza muy de repente.* *Missaldo.*

mareis una pelotilla, ò mas de estas, y las templareis en un plato, ò escudilla con vino, ò con vinagre, ù otro licor, y tendreis salsa de mostaza de repente, y en qualquier parte que vais, llevando de dichas pelotillas, la qual es en la boca muy delectable, y de muy util para el estomago.



LIBRO

# LIBRO SEGUNDO

## DE LOS SECRETOS DE AGRICULTURA, Casa de Campo, y Pastoril;

EN EL QUAL SE CONTIENEN LOS SECRETOS DE los arboles, y frutas; modos de ingerir, plantar, y esmochar los arboles, cazar, y matar los animalejos, que dañan las yervas, y arboles de el huerto; labrar, estiercolar, y sembrar las tierras de los trigos, y legumbres; y de los prados, y yervas para los animales; moler los trigos, y conservarlos en grano, y en harina; amassar, y cocer el pan, y de su sustento, con otras muchas curiosidades.

### CAPITULO PRIMERO.

*SECRETOS DE LOS ARBOLES DE FRUTAS QUE SE deben poner, y plantar en los huertos.*



*Secretos de los naranjos, cidros, limones, &c.*

PONENSE en el huerto los naranjos, cidros, limas, limones, y todos los demás de essas especies de hojas, por ser todos de una misma naturaleza, y calidad, y por ser arboles muy graciosos, por su verdor de hojas, olor de flores, vista, y provecho del fruto, y en todo muy agradables, y provechosos, de tal manera, que no se puede llamar perfecto el huerto, ò jardin donde no hay algunos arboles de estos, mayormente donde los climas de las tierras calientes, y templadas lo requieren.

¶ Los naranjos sufren algun tanto mas las tierras frias, que no los cidros, limas, limones, y otros semejantes, aunque en sus maneras son diferentes, en la labor son muy parecidos. Todos quieren ayre caliente, ò templado; y si se han de poner en lugares que declinan à frios, sea en lugares que estén abrigados, y reparados del frio,

frio, mayormente del Cierzo, y de los demás ayres, que acostumbran helar; y siempre que pudieren, sea àcia el Sol, y se hacen mejores en lugares cercanos à la Marina, y en partes calidas, y humedas; y son arboles que quieren el govierno al contrario de los otros, por lo que aman mucho el viento de Medio-Dia, y con aquello se recrean: haceles muy grande daño el viento del Norte.

¶ Para plantar, y criar estos arboles en vuestro huerto, ò jardin los pondreis à cara de Medio-Dia, y arrimados cerca de alguna pared, ù de otro reparo de la parte Septentrional. Los grandes señores, en partes frias los plantan en unas caxas llenas de tierra, y estiercol, bien guarnecidas de yerro, con sus manillas, para ponerlos dentro en el Invierno, y sacarlos fuera quando hace buen dia, manualmente, y de repente tienen adornado el jardin de naranjos; y en dichas caxas, ò cubas, hay un agujero abaxo, para que se evaque el agua superflua del riego. Todos estos arboles, que hemos dicho se hacen, y salen de las pepitas de sus frutas, y tambien de ramo, y mejor de barbado, y en tierra bien estercolada, y quieren mucho el riego; y el sembrar, y plantar debe ser en el principio de Abril, poco mas, ò menos, segun la temperatura de la tierra. En la tierra que se plantan, y siembran, es bueno, por el frio, mezclarla ceniza, hecha de su misma madera, ò mejor de calabaceras, y los granos, ò pepitas pondreis cerca de medio pie de hondo, y que sean tres juntos, el uno punta arriba, y los dos punta abaxo, y se deben regar à menudo con agua tibia, ò con leche de baca, porque salen mejor, y mas presto; pero antes de sembrarlos, conviene poner dichas pepitas en infusion con leche de baca, tibia. Si quereis que el naranjo haga su fruta dulce, le hareis debaxo del tronco una incision con un barreno por arriba, y que no llegue hasta medio tronco, porque por dicha incision pueda sacar el humor que tiene malo, y esso se hará en Febrero, y quando dicho arbol tenga fruto, le cerrareis el dicho agujero con barro, ò le dareis un corte en el tronco, que haga una concavidad en abaxo de un pie, el qual llenareis de miel, y la cerrareis con mixtura de terbentina para guardarla de la lluvia, y del ardor del Sol, y le regareis las raíces con orines; y finalmente le cortareis los pimpollos, que hará à la parte de la incision. Ingierense con ellos mismos de sus calidades, unos con otros, y con el granado, manzano, peral, y moral, en el tronco, cerca de las raíces, de pua en el mes de Febrero, y de escudo en el mes de Mayo, Junio, Agosto, y Septiembre. En contorno de ellos no quieren yervas ningunas, sino solo calabazas, y pepinos, con quien tienen grande amistad, porque los defienden de el frio;

*Naranjos dulces.*

frio; y particularmente su ceniza, esparcida al contorno de sus raíces, los hace mas bellos, y fertiles; y assi conviene, quando cargan con mucha fruta, quitarles buena parte de ella, porque la que quedare se haga mas gruessa, y sea mejor. Si la fruta de dichos arboles fuere puesta dentro de agunos vasos en el mismo arbol, ò sea de vidrio, ù de barro, como irá creciendo tomará la forma, y hechura del concabo de el vaso, haciendole un agujero, para que pueda respirar; y si las poneis quando son pequeñas dentro unos moldes, en que están esculpidas algunas figuras, ò armas de algun sello, que la gravedura sea grossera, irá creciendo, tomando la figura, que en el molde fuere esculpida, advirtiendo, que el concabo del molde sea de la grandeza, que la fruta acostumbra à crecer, ò un poco menos.

*Naranjos, y otras frutas, seràn esculpidas de las figuras, y sello, que quereis.*

¶ Si el naranjo fuere ingerido encima del arbol, llamado grebol, que es el arbol, que de la corteza dél se hace la liga para cazar los paxaros, no se morirá por frio, ni heladas, y assi se ha de hacer en las tierras frias, por su gentileza, y verdor; verdad es, que la fruta no será tan buena como de los otros; y si lo ingeris encima del moral, hará la fruta roja, y dulce. Conservareis la fruta de los naranjos, limas, limones, y otras semejantes, cogiendolas de noche, juntamente con sus capullos, y hojas, y puestas en un monton de cebada, ù de mijo, ò cubriendolas cada una de por sí de hiesso amassado; empero no quieren ser puestas cercanas del pan caliente, que les hace daño, y les hace corromper.

¶ Sus hojas puestas entre la ropa, le dán buen olor, y la defienden de la polilla. La cascara, ò corteza de las naranjas, y el zumo, y sus pepitas, es cosa suprema contra toda suerte de veneno, y peligro de peste, y los limones por lo mismo; y por esso se puede cocer una naranja, y un limon todo entero con agua rosada, y azucar, hasta tanto, que esté consumido en zumo, y despues usar cada mañana desta decoccion, una, ù dos cucharadas, en tiempo de peste. El zumo de los limones mata los piojos, sarna, y ladillas, limpia las manchas de los paños de lienzo. Llegando la limona al fuego, aquel zumo mas sutil, que saliere, limpia las manchas del rostro, y quita los arreboles, y otras cosas semejantes. El zumo destilado por alambique, à mas de que es excelentíssimo para limpiar el rostro à las mugeres, quita las manchas blancas, y otros impedimentos de la vista. Este zumo tiene tal virtud, que colandose dos, ò tres veces, y limpiando las perlas enteras, y poniendolas en infusion con dicho zumo, y puestas al Sol, por espacio de cinco, ò seis dias, se molificarán tanto, que las podreis pastar, y formarlas como quereis.

*Sus virtudes.*

Este

¶ Este zumo es tan fuerte, que si le poneis dentro alguna cosa de oro, en una hora hallareis, que ha disminuído mucho de su peso, y lo mismo hará poniendole dentro la limona. Su zumo, y su decoccion tiene virtud singular para orinar, y romper las pedrezuelas, y retener la escolacion de los riñones.

*Secretos del arrayan.*

¶ El arrayán se debe plantar en el huerto, y en lugar vistoso, porque es arbol muy apacible, y de grande recreo. Plantase de sus mismos troncos, assi con raís, como sin ella, y tambien de barbados, en tierra arenosa, y de polvo; puedese sembrar como el laurél, pero viene tarde. Para hacer que crezca mucho, lo limpiareis, y cabareis por el contorno à menudo, y producirá mucha simiente, y gruessa. Tambien hará lo proprio si lo plantais junto de los rosales. Quiere ser regado muy à menudo con orina de hombre, y de animales, de lo qual se alegra mucho, como se vió en un mirto, el qual estaba plantado en un lugar, en donde meaban muchos, y fue conocido haverse hecho muy grande, sin otro beneficio. Su simiente puesta en un vaso, que no esté vidriado, tapandole muy bien, que no respire por ninguna parte, se conserva verde mucho tiempo. Otros dicen, que es mejor ponerla dentro con la hoja, y parte del ramo. El arrayán teme el frio, y quiere estár puesto junto al agua, y en lugar maritimo, y regandole à menudo con agua caliente, produce el fruto sin huesso. Hase de coger el dicho fruto en dia claro, y sereno, despues de passado el rocío. Puedense ingerir entrambas especies, el blanco encima del negro, y al contrario, y encima del nispero, y del granado, y se ingiere él mismo sobre sí mismo, y hace el fruto mas guesso, quanto mas lo harán, y assimismo de las demás frutas.

*Secretos, y virtudes de la palma.*

¶ Las palmas se deben poner en el huerto, por su belleza, y agradable vista, en un lado del huerto, en donde le pueda dár el viento calido, y no quieren estár en clima, y territorios frios, y quieren la tierra delgada, y amorosa. Plantanse de plantas pequeñas, con raíces en el mes de Abril, y Mayo, circuyendole de tierra gorda. Siembranse de huessos de los datiles frescos, poniendolos dos pies debaxo de tierra, con ceniza, y estiercol de cabron, todo mezclado, y la punta por arriba, y regarlo cada dia con agua caliente, y salada, para que crezca bien, y se haga alta; recrease mucho con que sus raìces sean regadas con la hez de el vino añejo. Si quereis hacer una palma, que presto se haga gruessa, y alta tomad tres huessos de datiles, y embolvedlos todos juntos en un pedacito de lienzo, y plantadlos todos juntos, como están, teniendo cuenta, que las puntas vayan para arriba, y en lo demás hareis como se ha di-

dicho arriba, y de este modo harán todos una planta muy hermosa, y perfecta. Si quereis que la palma hembra tenga muchos datiles, plantareisla cerca de palma macho, porque essa vecindad es causa que la virtud de los machos passe à las hembras por la comunicacion del viento, de donde le viene à aquella ser fertil. Si no tuvieren comodidad de tener machos junto à las hembras, tocad, y menead con las manos muy à menudo los machos, y despues haced lo proprio con la hembra, ò coger las flores, y las escamas que estén à la cima entre las hojas, y echadle, esparciendola encima de la hembra, con esso llevará fruto. Los datiles son dañosos à la salud, concrian dolores de cabeza, y puestos en gargarismos, curan los cancros que se hacen en la boca.

¶ Merece el laurél ser plantado en algun lado del huerto, por su verdor, y belleza que tiene todo el año, como hace el mirto, y tambien por sus virtudes; no quiere lugar aspero, y ama la orilla de el mar, y tierra delicada, y el ayre calido, y templado; plantase en la Primavera, y Otoño de la misma planta; en Marzo tambien, quando la virtud llega à la corteza. Puedese sembrar en Marzo, en tierra bien estercolada, poniendo quatro aceytunas dél en un oyo ondo de un pie, y al cabo del año se puede trasplantar. Teme el laurél mucho el frio, y por el tanto conviene sembrarle en lugar calido, y en tierra firme, donde le dé el Sol; porque despues aunque nieve, y yele, se conservan sus raíces, que aunque se muere, buelven à brotar en la Primavera: La razon es, que tomando el Sol, guarda que el ayre elado no penetre sus raíces; por tanto, por conservarle el calor de ellas, se debe usar en el Invierno echarle encima de las raíces ceniza, y estiercol, todo mezclado con agua, y le sirve de grande remedio. Puede el laurèl ingerirse con él proprio, y con los cerezos. No conviene plantarle junto à alguna vid, porque es su enemiga, assi por la sombra que hace, como por su calidad, y le quita del todo la creciente. *Secretos de el laurél.*

¶ Vereis tanto en las hojas del laurél, como en las del enebro, que si las poneis al fuego, echan chispas por acá, y acullá, y no se encienden hasta tanto que despiden de sí toda la humedad que tienen. Las hojas de este arbol secas, fregando las unas con las otras, poniendo primero en medio un poco de azufre picado, sacan chispas de fuego como un pedernal; y lo proprio hacen las hojas de la yedra. Los ramos del laurél hincados, y puestos por las tierras sembradas, las defienden de piedra, y niebla, siendo benditos en el dia de Ramos. *Virtudes.*

¶ El zumo de laurél, que en Castilla se llama bayas, y de sus

hojas, tiene fuerza contra veneno, y ſorbido por las narices, deſcarga maravilloſamente el celebro. El aceyte del laurél es admirable contra todas las paſſiones frias de los nervios.

*Secretos del ciprés.* ¶ Generalmente los cipreſes, aſſi los machos, como las hembras, ſe hacen con grande abundancia en la Isla de Candia ſin plantar, ni atar; y en otras tierras no ſe hacen ſin trabajo, y diligencia del Hortelano, y bondad de la tierra; hacenſe de planta, y de ſimiente; quieren la tierra ſeca, y que no ſea humeda, y que eſtén lexos de humo; y ſi en el oyo donde fuere plantado le poneis eſtiercol de cavalleriza, en breve tiempo ſe muere. Es cierto, y coſa muy milagroſa, que un grano, ò ſimiente tan pequeña, que apenas ſe echa de vér, que produzca un arbol tan grande, y tan alto; quando los querais ſembrar, los hareis en ſulcos, guardandolos de el viento; ſiembranſe en el Octubre, haſta el Invierno; y ſiembraſe juntamente con ellas habena, porque eſtas dos ſimientes tienen grande familiaridad, y crecen mejor; y aſſi, quando es año de habena, tambien hay muchas nueces de cipreſes. Quando los traſplantareis, guardareis el miſmo orden en ponerlos como eſtaban; y advertid, que entonces no los regueis, ni les corteis algun ramo, ni tronco, por pequeño que ſea, porque no pueden ſufrir ninguna llaga. El ciprés hace fruto tres veces en el año, en Enero, Mayo, y Septiembre, y en eſtos tiempos conviene coger ſu fruta. El Hortelano ha de tener grande cuenta en guardarlos de las hormigas, porque eſtos animalejos acuden mas preſto à eſtos arboles, que à ninguno de los otros, y muchas veces los matan. *Sus virtudes.* Sus hojas, y ſimientes ſon muy eſtimadas para matar las lombrices de los niños. La madera es ſobra todas para hacer Imagenes de bulto; y tambien para ſillas, camas, y otras coſas; y à mas del buen olor que tienen, dura mucho tiempo ſin corromperſe, cortado que ſea en el Invierno, al fin de la Luna vieja.

*Secretos, y virtudes del granado.* ¶ Quiere el granado la tierra barroſa, y poco gorda; plantaſe en el mes de Marzo, y Abril, en lugar caliente, de ramo, ù de varas de pie y medio hechas del arbol, y no de los planzones que ſe hacen debaxo del tronco cercano à las raíces, haciendo al cabo de abaxo un corte, como quien corta una pluma para eſcrivir, y ſe pone en tierra en un agujero pequeño, porque el tronco entre forzoſo, dandole con una maza, ò piedra.

¶ El granado ſe ingiere con él proprio de pua, en el mes de Marzo, y de eſcudo quando eſté florido, y tambien en el mes de Agoſto, y Septiembre, y con el arrayán. El granado quiere ſer plantado à la parte de Medio Dia, y no al Levante, ni Poniente, que eſ-

te

te arbol quiere estár al contrario de los otros; y no quiere la tierra estéril, ni humeda, sino medianamente gorda; hacese mucho mejor plantandose muy cerca de la cebolla albarrana, ù de alguna planta del arrayán.

¶ El naranjo, salvia, y morál, no son amigos del granado, aunque algunas veces se ingiere con algunos de estos. Quiere ser regado à menudo, y escornar, y podar quando el Sol anda en Libra, que es desde veinte y quatro de Septiembre, hasta otros tantos del mes de Octubre. El granado, por causa de los muchos gusanos, y niebla que padece, facilmente pierde sus flores, y fruto antes de estár maduro, y sazonado; y para evitar esto, conviene plantarlo cercano de algunas paredes, para que no reciba con tanta facilidad aquel humor que le es dañoso. Padece en el tronco, y ramos unas grietas y aberturas, sin peligro de morirse; y lo proprio es con la higuera, y el sarmiento.

*Para que las granadas no se abran.*

¶ Si quereis que las granadas no se abran en el arbol, quando los plantareis pondreis en el oyo debaxo de sus raíces piedras del rio, ù de otras fuentes, y si fuere ya plantado, pondreis junto à él cebollas albarranas, porque estas con su contrariedad natural, impedirán que dichas granadas no se abran; y lo mismo guardareis, si quando plantareis el granado de estaca, poniendolo dentro de tierra al contrario, esto es, poniendo el cabo de arriba por debaxo de la tierra, pero dará poco fruto. Hareis las granadas dulces si cabais sus raíces, sacando la tierra de ellas, y en su lugar poner estiercol de puerco, bolviendolo à cubrir de la propria tierra, y despues regarlo con orines de hombre; y tambien las hareis dulces, si estercolais el arbol con estiercol de cabron, y regarlo con dichos orines, ò con heces de vino.

*Para saber quantos granos tiene una granada en el arbol.*

Si quereis saber quantos granos tiene una granada de un granado, cogereis una, cortandola los granos, y tantos como hallareis en essa, otros tantos hallareis en las demás del granado de dōde la havreis cogido; hareis que una granada se haga muy gruessa, tomando una olla de barro, y la pondreis en un oyo, que havreis hecho cercano al pie del granado, y hinchireis la olla de agua, y despues baxareis un ramo del granado, en que haya una granada, quedito que no se quiebre, y metereisla dentro la olla, atandola el ramo de un palo que esté plantado en tierra, para que no se buelva arriba; y debe ser pequeña, que solo esté firme en el arbol, y despues cubrireis muy bien la olla, que no pueda entrar agua en ella, y al tiempo que las granadas fueren sazonadas, descubrireis la olla, y hallareis la granada tan gruessa como la olla, y el proprio molde, y figura de ella.

*Camo se conservan las granadas.*

Conservareis las granadas ver-

verdes mucho tiempo, si quando estuvieren en sazon las retorceis al capullo con las manos, sin cortarlas del arbol. Otros las conservan cogiendolas ligeramente con las manos, que no golpeen, y despues las ponen pez derretida à los capullos, colgandolas assi quando dicha pez fuere fria, que el ayre no entre por la cortadura del capullo, para penetrar dentro la granada. Otros acostumbran cubrirlas de pez derretida, y en estando frias las cuelgan. Otros las conservan poniendolas enteras, sin ser golpeadas, dentro de agua de mar, ò con salmuera caliente, para que se empapen aquel licor, despues las ponen à enjugar, retirandolas del sereno, y despues las cuelgan en lugar frio, y en queriendo usar de ellas las ponen un rato con agua dulce. Otros las cubren de barro blanco, haciendolas secar, y en queriendolas comer las limpian. Muchos las ponen entre alcacél, ò paja, sin que se toquen unas con otras, y despues las cubren con lodo, mezclado con paja, echandolas ramos verdes encima para que el viento no las traspasse. Otros las ponen entre la arena separadas, ù dentro de un monton de trigo bien cubiertas. Si el granado fuere estéril, le regareis à menudo el tronco con lexia, y ceniza; y si le echais ceniza de colada à las raíces, se harán mas gruessas, y rubias. Los antiguos acostumbraban meter ramos de granados en casa, debaxo, y encima de la cama, por causa de los animales ponzoñosos, que dicen no tener fuerza de llegarse donde hay de este arbol.

*Secretos de los cerezos, y guindos.*

¶ Requieren el cerezo, y el guindo lugar frio, humedo, y alto, y no aprovechan mucho en lugar calido. Siembranse de sus proprios huessos, y plantanse de planta con raíz en el mes de Febrero, y Marzo; ingierense con ellos proprios, y en espinos de majuelos, membrillos, manzano, y peral al fin de Febrero, y Marzo; de pua, y de escudete en Junio, Agosto, y Septiembre. Requieren ser cabados por el contorno à menudo, y assimismo el riego, y que les echen muy hondo en el tronco estiercol de cavalleriza, mezclado con ceniza. Hacese vino de cerezas, que tiene virtud de reprimir el fluxo del cuerpo; y para este efecto se cogen las cerezas antes que estén del todo maduras; y hacen secar las cerezas, y guindas, y secas, usan de ellas para comer los enfermos.

¶ Quando à los cerezos, y guindos, por el demasiado humor que tuvieren, se les irá corrompiendo el fruto, hareis en el tronco del arbol un agujero, por donde pueda vaciar el sobrado humor que tuviere; y si padeciere daño de las hormigas, tomareis zumo de verdolagas mezclado con vinagre, ò tomareis heces de vino, y untareis con ellas todo el tronco quando floreciere. Si quereis que el cere-

cerezo haga la fruta temprana, antes de florecer pondreis cal viva al rededor de las raíces, ò si no echadle en el tronco agua caliente; si bien es verdad, que antes de poco tiempo se morirá. Daráos el cerezo ubas, si le ingerís un sarmiento negro, y os dará ubas en la Primavera. Conservareis las cerezas, y guindas, cogiendolas en saliendo el Sol, y poniendolas en orden en un vaso, en el qual haya un lecho de hysopo, y encima cerezas, y otra vez hysopo, y seguir esta orden, hasta que esté lleno, y despues rociarlo con vinagre, que no sea muy fuerte. De la misma manera se conservan con hojas de cañas, puestas como está dicho, en lugar del hysopo. Tambien secas al Sol, y cocerlas con el zumo proprio; confitandolas con azucar, se conservarán largo tiempo.

*Como se conservan las cerezas, y guindas.*

El que fuere mordido de perro rabioso, no debe dormir debaxo la sombra del cerezo; porque peligra de bolver à recaer en la primera rabia. La goma del cerezo bebida con vino blanco, rompe las arenas de los riñones, y vexiga. La misma goma desecha con agua de llantén, y puesta à la natura de la muger, con una geringa pequeña, le reprime el fluxo menstrual. Las cerezas nuevamente cogidas, y destiladas con fuego manso, son excelentissimas para mal de corazon, bebiendo de dicha agua.

*Sus virtudes.*

¶ Sufre el ciruelo el ayre frio, y quiere la tierra humeda, y arenosa, y aborrece la gorda, y el estiercol, para causar los gusanos à la fruta, y hacerla caer facilmente; y los ciruelos damascenos se alegran de la tierra seca, y del ayre caliente. Plantase este arbol de huesso en Noviembre, un pie de hondo, y antes conviene tenerlos en remojo tres dias, con legia; y si el ciruelo se planta de raíz, no conviene plantarle hondo, porque sus raíces no lo sufren. Puedese ingerir con el manzano, almendro, durazno, y cerezo; y lo mejor es con él proprio, porque haciendolo con otros, fuera de su especie, produce el fruto silvestre, y bastardo. El tiempo de ingerirle es de pua, en el mes de Febrero, ò Marzo, y de escudo en Junio, ò Agosto. Quiere el ciruelo ser cabado por el contorno à menudo. Si fuere enfermo, y se hiciere estéril, conviene mojarle las raices con heces de aceyte, mezclada con agua, ò meados de buey, ù de hombre, ò con ceniza de sarmientos. Si ingeris el ciruelo, ò otro fruto encima de la higuera, tendreis fruta sin florecer. Las ciruelas tienen virtud de alegrar el cuerpo, y tambien tienen virtud purgativa.

*Secretos del ciruelo.*

*Sus virtudes.*

¶ Mucho quiere el almendro la tierra caliente, porque es muy temprano en dár las flores, y produce fruto con abundancia. Tambien se hace en tierra templada, mas en parte fria, y humeda, no

*Secretos del almendro.*

produce mucho. La tierra dura, aspera, seca, y arenosa, le quadra mucho. Plantase mejor al fin de Otoño, y al principio del Invierno, porque es arbol, que viene muy temprano. Quierese ingerir antes de sacar hojas, ni flores; siembrase en Enero, y Febrero, en lugar templado, y caliente, y se debe tomar de las almendras gruessas, y frescas, que no tengan la cascara de encima muy espesa, y ponerlas una noche en remojo, con agua miel, ò azucar, y assi las pondreis quatro dedos dentro de la tierra, la punta por abaxo, y regarlas tres veces cada mes, sino llueve. Puedese ingerir de escudo, y si tiene de tomar del mas alto del arbol, y del medio; ingierese con él proprio, y en durazno, y ciruelo, aunque mejor es plantarlo, que no ingerirle con otros arboles. Hareis las almendras amargas dulces, haciendo un agujero quadrado al tronco de dicho almendro, junto à la tierra, por donde pueda echar el mal humor que tiene. De las almendras dulces hareis lo mismo, sacandole la tierra de las raíces, y tronco, poniendole astiercol de puerco, y meados, todo junto, despues irle cubriendo de tierra, y regandole todos los años, hasta que dé las almendras dulces.

Hareis el almendro estèril, fructificante, descubriendole la raíz, y poniendole al contorno estiercol de cavalleriza, y meados de puerco, y despues mucha tierra encima, ò haciendo un agujero en dicho tronco, y ponerle una clavija de palo, bien untada con miel.

*Presagio del trigo por los almendros.* Hareis presagio con los Almendros, teniendo buena cuenta en ellos en el florecer; y si aquel año hay muchas almendras, tambien aquel año havrá mucho trigo; y si huviere pocas, tãbien havrá poco trigo; y si en el tiempo de trillar, los almendros tienen grandes ramos, y pocas almendras, havrá aquel año mucha paja, y poco trigo. La recogida de las almendras se hace quando la corteza, ò cascara de ellas se abren, y caen, y lavandolas con salmuera se buelven blancas; despues las ireis sacando al Sol, y desta manera las conservareis mucho tiempo. Para quitar, y limpiarlas de la corteza, despues de cogidas, pondreislas estendidas encima de paja. El lugar donde se deben conservar, no debe ser humedo, sino en parte ayroso, solo no sea del viento de Medio Dia.

*Virtudes.* Las almendras amargas tienen virtud de resistir, y reprimir la embriaguéz; como lo refiere Plutarco en un Medico, que bebia mucho sin emborracharse, comiendo siempre antes de beber cinco, ò seis almendras amargas. El uso de comer las almendras dulces, es bueno para poner color, y para la dificultad de la orina, y dolores de los lomos, y riñones. La goma del almendro, reprime subito el fluxo de la sangre.

Estos

¶ Estos arboles,duraznos, malacatones, y alvericoques, se hacen de huesso, debaxo de tierra dos dedos, y quieren la tierra amorosa, arenosa, y seca, y en parte donde el Sol dé muy bien, y se mueren en lugar frio, humedo, y ventoso: Conviene plantar dichos huessos la punta ácia abaxo, y menearles la tierra à menudo, y en teniendo dos años, trasplantarlos. No se deben ingerir, sino fuere con ellos mismos, y con el ciruelo, y almendro no de pua, sino de escudo,y de cañon; de Verano quieren el riego à la tarde, con agua fresquita, y algunas veces será bueno mezclarle de las heces del vino, mayormente quando empiezan à enfermar.

*Secretos del durazno, malacaton;y alvericoque.*

El durazno, y el alvericoque son de una misma calidad, y assi à todos ellos se debe seguir un mismo estilo, todos ellos son muy debiles para resistir la heladas, mayormente el alvericoque ingerido; no tienen mas vida, sino la mitad del almendro: entrambos dán el fruto muy gruesso, si quando florecen se riega con leche de cabras. Hareis que os dén el fruto de maravillosa grandeza, tomando tres, ò quatro almendras, ò huessos de duraznos, y otros tantos alvericoques, y otras tantas nueces, los quales juntos punta ácia arriba, los embolvereis en un papel, metiendolos assi como están en un vaso lleno de tierra gorda, y dicho vaso que tenga la boca angosta, porque quando saldrán los pimpollos, salgan unidos unos con otros, para que todos juntos hagan un tronco, y lo proprio harán las raíces, uniendose unas con otras, el qual vaso, despues de poco tiempo lo quebrareis, plantado que sea en la tierra, en otra parte, y à su tiempo os dará fruta de maravillosa magnitud.

Acostumbran otros dichas almendras juntas ponerlas en un cañon de caña, y de esta manera las plantan en tierra, y los pimpollos salen apretados, y hacen union todos en sí. El malacaton nacerá presto, si luego que lo havreis comido lo plantais, dexando en el huesso un poco de su carne. Si acaso dichos arboles tuvieren algunas enfermedades, por las quales no pudiessen medrar, tomareis de las heces del vino tinto, mezclado con agua;y con esto regareis dichos arboles, haciendo esto muchas veces en la tarde, cubriendo luego aquella humedad con tierra enjuta; y para esto mismo es bueno colgar en dichos arboles una piel de sierpe,y si los gusanos les hicieren daño, tomareis ceniza: con heces de aceyte, todo junto, ò meados de buey, mezclado la tercera parte con vinagre, y con esto los regareis; y para guardarlos de las heladas, les echareis en las raíces estiercol, ò heces de vino,mezclado con agua, ò tomareis agua cocida con habas, regandolos con estó, y les aprovechará mejor. Para quelquier otro daño,que les sobreviniere, tomareis

un manojo de esparto, ò un pedazo de seron, y los colgareis en dichos arboles; y si no detuvieren la fruta en los arboles descubrireis las raíces,y en particular el tronco principal de ellas,y le pondreis una clavija, ò tascon de mata,ò de aveto, ò la hareis un agujero en el medio del tronco, poniendole por alli una varilla de sauce. Sus frutas se conservan con agua salada, ò con vinagre dulce, sacandoles primero los huessos, y secos, conforme los higos, ò orellanas; otros los conservan con azucar, ò miel.

*Virtudes.* Los huessos de los duraznos matan las lombrices, y quitan la opilacion de el higado, y del bazo. Las flores de los duraznos son excelentissimas contra la melancolía, haciendo xaraves de ellas.

*Manzano, sus secretos.* ¶ Se hace el manzano en qualquier clima, y en tierra gorda, y humeda. En los que están puestos en los montes, se les debe hacer en el contorno unos hoyos en la tierra para retener la agua. Quierē ser plantados cara al Medio-Dia. Algunas veces se siembran,mas son de poco provecho, si no fuere para ingerir quando fueren grandes, y encima de ellos, y lo mejor es ingerir encima del ciruelo, peral, durazno, membrillo, y en particular encima del peral, y debe ser cultivado solo el primer año; no pide otro estiercol, sino de cavalleriza, y ceniza, para hacerle producir mas. Es necessario escornarle sus ramos de tiempo à tiempo,porque assi se hace mas fertil. Es muy peligroso de las hormigas, y gusanos, que le comen: Puedense defender plantandole junto à él una cebolla albarrana, ò echarle à las raíces estiercol de puerco, mezclado con meados de hombre, con que dicho arbol se regocija mucho; y si quereis que dichas manzanas sean dulces, ponedle à las raíces estiercol de cabra, mezclado con meados de hombre, y heces de vino añejo.

Hareis las manzanas escritas, y esculpidas de la piel de encima, si tomais yesso bien amassado con agua clara, y hareis moldes encima de una manzana, hecha primero de madera, que en ella esté esculpida qualquier figura; ò sea letrero, ò sea sello, ò otra cosa, como sea gruessa, y no los hondos menuditos, y que sea el molde de la manzana un poquito mas pequeño de la grandeza, que acostumbran llevar dichos manzanos, y estos moldes sean en dos piezas; y quando las manzanas fueren un tanto gruessas, pondreis una dentro de un molde de estos en el arbol, atado bien con los troncos,ò ramos del manzano,que el peso del molde no derribe la manzana,y assi como irá creciendo,irá ocupando todo su vacio,juntamente con la esculpidura,que havrá dentro del molde; y lo mismo se puede hacer en todas las demás frutas. *Conservar las manzanas.* Conservareis las manzanas hasta la Primavera; y todas las demás frutas, cogiendolas

las en Luna vieja, ſin golpearlas, y quitando de entre ellas las picadas, y las que conociereis que ſe empiezan à corromper, y las ſanas pondreis en unos paradores, en parte donde no les dé el humo, ſino el ayre, y viento del Norte, teniendo las ventanas de eſſa parte abiertas quando el tiempo eſté ſereno, para que el frio las paſſe; y guardenſe no les dé el viento de Medio-Dia, porque eſte viento es muy dañoſo à todas las frutas de conſerva; y el viento de tramontana no ſolo es bueno para purificar dichas frutas, pero aun para la ſalud de los hombres.

Tambien ſe conſervan en lugar frio, y ſeco, en paja, como lo Eſcrive Barro; y aſſi los que hicieren apoſentos para almagacén de frutas, procuren hacer las ventanas àcia la parte del Norte. Otros las conſervan untandolas los capullos con hiel de lagarto verde; y eſte remedio es excelentiſſimo contra las hormigas. *Barro.*

De las manzanas ſe hace vino en las partes donde no ſe pueden hacer viñas, por cauſa de ſer aquellos climas tan frios. La recogida de las manzanas es en medio de Septiembre, en Luna vieja, dia claro, y enjuto, deſpues de haverles dado el Sol un poco, cogiendolas con las manos ſin que ſe golpeen. *Recogida de las mãzanas.*

La manzana pueſta en una cuba llena de vino, dá demoſtracion de ſi hay agua, porque ſi la manzana ſe baxa al hondo, es ſeñal que en aquel vino hay agua; y ſi la manzana và encima del vino, enſeña ſer aquel vino puro, y ſin agua. La manzana es muy eſtimada, tanto por ſu guſto, quanto por ſu buen olor, y mucho mas por hacer perfume odorifero para el tiempo de peſte, que no ſe halla coſa mejor que la corteza, ò caſcara de la manzana pueſta encima de las brazas por perfume. Semejantemente las manzanas limpiadas de las pepitas, en lugar de incienſos finos ſe pueden poner con un poco de algodòn à la ceniza calida ſin quemarſe; y el ultimo remedio para aquellos que tienen mal de coſtado, es darles à comer manzanas. *Para ſaber ſi hay agua en el vino.* *Virtudes.*

¶ Quiere el membrillo ſer pueſto en lugar frio, y humedo, en tanto, que ſi el tiempo vá ſeco, en defecto de lluvia, conviene ſer regado à menudo; particularmente ſi fuere pueſto en lugar ſeco, pedreoſo, ò barroſo, conviene ſer regado mas à menudo, y cabarle ſus raíces por el contorno del tronco, porque haga mucha fruta, mejor, y mas bella. Plantaſe de raíz, y dá fruta preſto; y tambien de ramo, pero no dá fruta tan preſto. La fruta del membrillo ſe coge en el Octubre, en Luna vieja, quando empiezan à bolverſe amarillos de color de oro. Quando pareciere que el membrillo fuere enfermo, conviene ſer regado de las heces del aceyte, mezcladas con *Secretos de el membrillo.* *Recogida de los membrillos.*

agua igualmente, ò con cal viva, y tierra deſtemplada con agua.

*Conſervar los membrillos.* La fruta del membrillo hareis que ſea eſcrita, ò figurada, haciendola crecer dentro de un molde, como eſtá dicho en el tratado del Manzano. Para conſervar la fruta del membrillo, deſpues de cogida en Luna vieja, dia claro, ſereno, y enjuto, y fregada con un paño de aquellos pellejos que tiene por encima, la pondreis eſtendida dentro de una cuba pequeña, que ſea nueva, y que tenga grande boca, componiendola dentro muy bien, y ligeramente, porque no ſe golpeen unos con otros; deſpues ſiendo lleno el vaſo, ò cuba, la apretareis con ſu cubierta, atandole con cuerdas, ò mimbres, porque eſtén un poco apretados, y no ſe buelvan arriba, por reſpeto del humor que tienen. Unos los conſervan poniendolos en un vaſo, y deſpues ponen miel buena, y liquida, haſta eſtar lleno el vaſo. Otros poniendolos dentro de una cuba llena de moſto, tapandola, el vino ſale muy oloroſo, y ſuave. Algunos hay que los conſervan poniendolos embueltos con hojas de higuera. Otros con eſtopas de cañamo, y pueſtos en ceſtas. Muchos otros los conſervan poniendolos dentro de montones de mijo, cebada, ò habena, que no eſté tocada de guſanillos, ni corrompida; pero no ſe deben poner en el apoſento donde acoſtumbran poner las frutas tiernas, que preſto ſe gaſtan, porque con el ruín olor que dán de sí, gaſtarian, y corromperian los membrillos. Otros los embuelven con hojas de nogal. Muchos otros los ponen dentro de arcas pequeñas, que no ſe toquen unos con otros, poniendo la flor por arriba, y el capullo por abaxo, y entre ellos ponen ſaltillas de alamo blanco, ù del negrillo, y deſpues la ponen en lugar muy frio, donde no le dè el humo, ni otro mal olor; y dicha arca debe eſtár bien cerrada, y tapados todos los reſpiraderos con betun hecho de lodo, y paja, porque el ayre, ni el Sol no les dé.

*Democrito. Columela. Palladio. Plinio.*

*Virtudes.* El oler los membrillos, es contrario à todo genero de veneno; y ſi el membrillo fuere comido, conforta el eſtomago, y reſtriñe el fluxo del cuerpo, y hace buen aliento. Dice Plutarco, que ſolo aconſejaba à las mugeres caſadas, que nunca ſe fueſſen à acoſtar con ſus maridos, que primero no huvieſſen comido membrillo para concebir. Las mugeres preñadas, quando eſtuvieren cerca del parto, no deben uſar de comer membrillo.

*Secretos de el peral.* ¶ De pocos, ù de ningunos frutales hay tantas eſpecies, como del peral, por quanto le es muy natural el ingerir, y mezclarſe con qualquier otro arbol, y aſſi hay peras de Verano, Otoño, Invierno, y de todo el año; pero adviertaſe, que con haver tantos dellos, y tan varios, todos piden la tierra de una miſma manera, calidad, y complexion

xion; es à ſaber, tierra grueſſa, y pedreoſa, y de tres à tres años eſtiercol de cavalleriza mezclado con ceniza. No quieren ſer plantados de ramo, ni de grano, porque dán fruta muy tarde. Plantanſe en lugares calientes en Octubre, y Noviembre; y en lugares frios, en los meſes de Febrero, y Marzo; y en los lugares templados, en un tiempo, y otro deſtos; y quiere ſer plantado de raíz viva, de dos, ù tres años, y de izquierda, ſacada de la raíz del dicho arbol. Ingierenſe con ellos miſmos, y con el membrillo, almendro, moral, y durazno; quiere ſer muy bien conreado, limpiado, y regado à menudo. Si el peral hiciere algun tanto la fruta aſpera, conviene deſcalzarle las raíces, y quince dias continuos regarlas con las heces de buen vino añejo. La recogida de las peras de conſerva ſe hace en el proprio tiempo que ſe recogen las manzanas, y con el miſmo modo, y manera como ſe ha dicho; y hecho aſſi, las conſervareis poniendolas en un vaſo vidriado, y lleno, lo pondreis enterrado boca abaxo, en algun lugar que eſté cubierto de tierra; y que cerca dél paſſe agua corriente. Otros las conſervan untando los capullos con pez derretida, y aſſi las cuelgan en el techo. Otros las ponen con vino dulce, pueſto en vaſos, ò con vino baſtardo, que ſe hace de ubas paſſas, ò con vino cocido. Otros las entierran baxo de tierra. Muchos otros las embuelven con hojas de nogal. Otros las ponen entre la vinaza que procede de las ubas, deſpues de ſacado el vino, que la una no toque à la otra; y los ruſticos las ponen entre paja, y entre montones de trigo, y de otros granos. Otros, luego que las han cogido, las ponen en vaſos quebradizos vidriados, tapandolos muy bien con yeſſo, ò con pez, y los ponen dentro de tierra arenoſa bien cubiertos. Mejor las conſervareis pueſtas con miel, con que no ſe toquen unas con otras, como ſe conſervan las demás frutas. La pera, además de ſus virtudes, tiene eſta ſingularidad, que quien uſare de comer ſus pepitas, ò granos, le ſerá muy util para el dolor de los lomos.

*Conſervar las peras.*

*Sus virtudes.*

¶ Los avellanos ſe hacen en qualquier clima de tierra, y ſobre todo, en lugar eſteril, humedo, y arenoſo. Quando ſe ſiembran, ſe deben poner baxo de tierra dos avellanas juntas; pero mejor vienen plantandolos de raíz, y de ramo. Plantanſe en Octubre, y Noviembre, en lugar caliente, y templado, y mejor en Febrero, y Marzo; dexandole algun ramo, y plantado de una vara ſola, vale mas, por lo que produce mas fruto, que no quando tiene muchos troncos, porque toda ſu virtud echaria en troncos, ramos, y hojas ſin fruto. Conſervareis todo el año las avellanas verdes, poniendolas en un vaſo de tierra bien cerrado, y pueſtas baxo de tierra.

*Secretos de las avellanas.*

*Sus virtudes.* Tiene el avellano tal virtud, que si poneis algunos ramos en algunos lugares de casa ningun alacrán, ni otro animal ponzoñoso se llegará à ellos. Dicese, que el año que haya muchas avellanas havrá muchos casamientos. Si dais con alguna vara de avellano en alguna serpiente, ò en otro animal venenoso, luego morirá. El que quisiere tener salud, no coma avellanas, especialmente quando son verdes, porque dán dolor de cabeza, y causan inflamacion en el estomago.

*Secretos de el nispero.* ¶ Sufre el nispero el ayre frio, y no menos requiere el ayre caliente, y templado, la tierra gorda, y arenosa. Plantase de raíz, y de su propria planta en Noviembre. Siembrase de su proprio fruto en tierra mezclada con estiercol; produce mucho fruto poniendole en las raízes tierra mezclada con ceniza. Puedese ingerir en sí proprio, peral, manzano, y mejor en el espino de majuelos, y en membrillos de pua. Las puas del nispero para ingerir, se le deben sacar de en medio del arbol, y no de mas arriba. Debese ingerir dentro de la misma madera, y no entre la corteza, y madera porque la misma estérilidad, y sequedad de la corteza causaria que no pudiesse vivir, ni pimpollar. Si los gusanos hacen daño en el nispero, conviene regar el tronco con vinagre, y ceniza, todo mezclado.

¶ El nispero quando es viejo, acostumbra criar muchos gusanos, los quales podeis matar con un alfiler largo; punzandolos por los agujeros adonde estén, y echar à las raìces de las heces del aceyte, orines añejos, ò cal viva, y esto hacedlo pocas veces, porque no matassen tambien el arbol. Para esto mismo es bueno regarle con agua en la qual hayan cocido altramuces. Si quereis que las niespolas no caygan del arbol, y que nò estèn molestadas de las hormigas, cortareisle un pedazo de su propria raíz, hincandolo à su proprio tronco por un agujero; y si dichas hormigas porfiaren, tomareis bolo armenico, deshecho con vinagre, y ceniza, todo junto, y untareisle con esto todo el contorno. Conservareis las niespolas en un vaso de barro vidriado, ò de vidrio, con gaspas, ò de orujo de las ubas. Tienese por cosa muy cierta, que la niespola, tanto la carne, quanto el huesso, separado tanto el uno como el otro, solos, y hechos polvos, y bebidos con vino blanco, de el peso de medio escudo, tiene virtud de romper las piedras de la vexiga, y de los riñones.

*Secretos de la higuera.* ¶ Es la higuera un arbol que quiere el ayre calido, y templado, porque es muy delicado, y facil en recibir daño del frio, y eladas, y del rompimiento por el viento; quiere la tierra gorda aquella que hace los higos gruessos; y la que los hace pequeños, la quie-

re aſpera. Conviene plantarla en Marzo, y deſpues de paſſadas las eladas, cara à Medio-Dia, ò al Levante; y el oyo donde ſe hayan de plantar, que ſea muy ondo, ſi la tierra lo permite, y poner alli dentro un ramo de muchos ramitos, à modo del cuerno del ciervo, y el cabo del tronco lo quebrareis por en medio del corazon,y pondreis en la quebradura un pedazo de cal obrada, y eſtendreis todos los ramos por el ſuelo del oyo, y ireis poniendo tierra, y poner el cabo principal àcia arriba, que ſalga ſobra la faz de la tierra coſa de quatro dedos, y aſſi como vaya creciendo, ireis poniendo tierra en el oyo haſta llenarle todo, y de eſta manera, como eſtará plantada tan honda, ſerá muy bella,y grande,y ſus raíces no ſentirán tanto el calor,y eſſe es el mejor plantar de higueras;aunque eſtas, como eſtá dicho en el Capitulo de los arboles de los huertos, eſtán bien en el huerto, pero mejor eſtán por el contorno de las viñas, y campos. La higuera quando es plantada, ò ingerida,no conviene regarla mucho, porque la abundancia de la agua la quita todo el ſabor, y bondad, y la corrompe facilmente. Y para hacerla buena, y fertil, plantarla cerca del tronco una cebolla albarrana, ò regarla con ſalmuera,ò meterla al contorno eſtiercol de buey, ò cal viva. Será la higuera fertil,y producirá los higos buenos,y de buen guſto, y tempranos, ſi en ſacando las hojas las poneis en las raíces tierra muy delgada, mezclada con hueſſos de aceytunas, y eſtiercol humano, ò quando empezáren à ſacar el fruto le quitais los pimpollos de arriba. Tambien tendreis higos tempranos,poniendole à las raíces eſtiercol de palomas,y pimienta mezclada con aceyte,ò quando los higos empezaren à quererſe hinchir para madurar,les untais el ojo con zumo de cebolla, mezclado con aceyte, y pimienta. Hareis que los higos no ſe caygan de las higueras verdes, ni ſe abran, y que ſe hagan muy grueſſos,ſi las eſcardais, y limpiais de la eſcama, y ſuciedad que tuvieren en el tronco, echandole deſpues paja,y encima de ella de las heces del aceyte,mezclado con agua por iguales partes; y quando llegare la Primavera cavarla,ajuſtandola la tierra en el contorno. Conſervaránſe los higos ſecos mucho tiempo, ſi los meteis en unos ceſtos en el horno, deſpues que eſté cocido el pan, y deſpues poniendolos en un vaſo que no eſté vidriado; mas conviene cogerlos con el pezon, con los quales ſe tienen en el arbol, poniendolos al Sol, rociandolos con agua ſalada, mezclada con aceyte hirviendo, tapando muy bien dicho vaſo con lodo, ò barro, porque no reſpire por ninguna parte.

Para poner preſto tierna la carne de qualquier animal que ſea, colgadla en el tronco, ò ramo de una higuera, porque ella tiene un *Virtudes.*

vapor vehementissimo, el qual deseca, y digiere la dureza de qualquiera carne. Tambien se enternece poniendola dentro de un monton de trigo. Tiene la higuera tal virtud, que à qualquier cavallo, ò asno que esté cargado de higos, le harán perder la fuerza, que es forzoso darles pan à comer para hacerlos cobrar las fuerzas. El zumo, ò leche de higuera domestica, sirve para quaxar la leche para hacer los quesos à falta de flor. La higuera tiene tal virtud, que si teneis algun jumento que sea desenfrenado, que no se pueda domar, atadlo à una higuera, y vereis quan presto estará domado, y perderá la fiereza salvatica. Los higos cocidos con hisopo, curan la tós vieja, y los lomos. El Rey Mitridato hacia una Medicina contra toda ponzoña, veneno, y peligro de peste, preparando higos, nueces, y ruda, del modo que se ha dicho en el Tratado de la ruda.

## CAPITULO SEGUNDO.

### *SECRETOS DE LOS ARBOLES DE FRUTA, Y OTROS que se ponen fuera del huerto.*

*Secretos de el olivo.*

Quando al arbol olivo, se dice, que no hace en todas partes, principalmente en tierras muy frias, porque las quiere calientes, y templadas; y en estas tierras es arbol que vive, y dura muchissimos años; y assi, quando le querais plantar, lo pondreis en lugar alto, y puesto cara al viento, bien hondo, y que sea en tierra barrosa debaxo, y por arriba arenosa, y de barro blanco, y gordo; y en el mes de Marzo se puede plantar, assi con raíces, como tambien de estaca de un ramo, un tanto tierna, bella, y fertil; se ha de guardar mucho de los animales, principalmente de los cabrones, que le come los pimpollos, porque le hace grande daño, y le buelve estéril. El olivo está mejor plantado por los contornos de los campos, y hacer de ellos olivares, que no ponerse en el huerto. El olivo es muy amigo de la higuera, y sarmiento; que estando cerca de ellos se alegra mucho, y al contrario, es muy enemigo de la encina, en tanto, que si plantais un olivo en parte donde haya havido encina, presto morirá. El olivo, sobre todos los demás arboles, es muy vexado de los gusanos por causa de su olor, que es muy fuerte, y con esso se defiende de las yervas que no se hacen cerca dél, y su amargor hace morir las coles, lechugas, y otras yervas humedas, que estén sembradas cerco dél.

*Aceytunas para comer.*

Cogereis las aceytunas para comer desde medio Octubre, hasta medio Noviembre, y se han de coger con la mano, que no se golpeen,

peen, y en dia claro, y enjuto; y si huviere llovido, esperad que toda la humedad sea enjuta, y que sea en Luna vieja.

Ay dos maneras de aceytunas, unas gruessas, y otras pequeñas; las gruessas son mejores para comer, que para hacer aceyte, y las pequeñas son mejores para aceyte, que para comer. Advertid, que quando cogiereis las aceytunas con varas, no las deis al golpe de alto à baxo, porque quebrareis muchos ramos con las aceytunas.

*Conservar las aceytunas.*

Para conservar las aceytunas para comer, se ponen con salmuera con mucha diligencia, ò con vinagre, y sal, ò con aceyte, ò con mosto cocido, ò con otro licor semejante. Algunos ponen en el vaso debaxo de las aceytunas poleo, yerva buena, hinojo, tomillo salsero, ala, lentisco, ò ruda; y conviene tener el vaso lleno de uno de estos licores, y recogido para que estén conservadas, y que sean cogidas en Luna vieja. Otros ponen en remojo las aceytunas con agua de mar, ò con agua un poco salada, por espacio de seis dias; despues sacan dicha agua, y ponen en el vaso donde estén encima de ellas mosto fresco sacado de las ubas, y no se debe hinchir del todo, porque con el hervor que haria se saldria fuera; y quando haya acabado de hervir, tapad la boca del vaso. Otros no hacen sino poner un paño de sal, y luego el mosto encima de las aceytunas. El olivo quiere ser ingerido en sí mismo, y con el olivo acebuche, de pua, y de escudo. Quiere el olivo ser muy cultivado; de donde se saca el adagio: *Quien cultiva bien el olivo, le ruega que haga fruto*; y quien lo estercola hace lo mismo; y el que lo limpia, y desmocha de ocho en ocho años, le compele à fructificar; porque despojandole de aquellas secumbres, y troncos superfluos, le compele à hacer fruto. Algunas veces aunque el olivo sea grande no hace fruto; por lo qual conviene hacerle un agujero en el tronco con una barrena, que passe de parte à parte, y poner dentro del agugero un ramo verde de acebuche; ò de otro olivo bueno, y hinchir dicho agujero de estiercol, hecho de tierra, y paja, y el arbol se bolverá fertil. Tambien le podeis ayudar con estiercol de amurca, y orines humanos añejos, ò de puerco, regandole el tronco con ello.

*Aceytunas para aceyte.*

Las aceytunas para hacer aceyte, se han de coger quando estén maduras, y en sazon, no todas juntas, sino las que entonces fueren necessarias para el molino por la mañana, y desta suerte las ireis cogiendo, y moliendo, porque assi el aceyte es mejor, y se saca mas de ellas assi frescas, que quando están cogidas de tiempo.

*Virtudes.*

Las hojas del olivo picadas, y sacado el zumo, dexandolo clarificar, bebido con vino blanco, y agua, es util, y provechoso para reprimir toda manera de fluxo de sangre.

La

La decoccion de sus hojas dado en ayuda, reprime el fluxo del cuerpo. Aquel licor que destila el tronco del olivo en el cabo quando se quema verde, es singular para curar la sarna, y costras de las manos, fregandolas con dicho licor. La aceytuna fresca comida, incita el apetito, y hace buen estomago, aunque endurece la barriga.

*Virtudes del aceyte.* Tiene el aceyte esta virtud, que tomado assi por dentro, como por defuera, blanda, y relaxa el cuerpo, y quita la malicia del veneno, y lo hace presto bomitar; y assimismo, si alguna ponzoña os huviere tocado à las manos, y se os hiciere llaga en ellas, no hay cosa mejor que ungirlo con aceyte caliente. El aceyte esparcido encima del vino, ò en otro qualquier licor, guarda que no se corrompa. De las heces del aceyte se hace un vetun para ponerlo en las orillas, y suelo de las troxes del trigo, para guardarlos de los ratones. Para conservar todos los instrumentos, y aliños de hierro del rubin, y para poner el apetito à los bueyes, para dár lustre à las arcas, y bufetes, y para preservar los animales de sarna; y finalmente, para hacer llamear la leña en el fuego sin hacer humo, es muy importante el aceyte, y para todo lo sobredicho.

*Remedios para el aceyte.* Si quereis guardar que el aceyte no se buelva rancio, derretireis aceyte con sal, partes iguales, todo derretido, y mezclado, lo pondreis dentro de la cuba, ò tinaja del aceyte; y no solo lo preserva, pero si lo fuere, le bolverá bueno como antes. Lo proprio hace el anís echado dentro. Si el aceyte fuere turbio, conviene purificarle al Sol; ò al fuego; ò poner dentro de la pipa, ò tinaja donde estuviere agua hirviendo, con que no se quiebre el vaso, si fuere de barro.

Si el aceyte hiciere muchas heces, y suciedad, tomareis sal, derritiendola con agua caliente, y assi caliente como estuviere, echadla dentro del aceyte; lo proprio hacen las nueces del pino, y las mismas heces del aceyte quemadas, y echadas dentro; y si tuviere algun mal olor, tomareis aceytunas verdes, sacados los huessos; las picareis, y amassareis, y las pondreis dentro del aceyte; y lo mismo hareis poniendo dentro migajas de pan de cebada con sal, haciendolo baxar al suelo del vaso; ò tambien hareis lo mismo con flores de meliloto; y si quereis sea muy claro, y resplandeciente, picareis la corteza, y hojas del olivo con sal, y lo pondreis todo dentro de un talego, colgado dentro del aceyte. Si el aceyte estuviere elado en el Invierno, con sus heces conviene poner sal recocida para que se desyele, y lo quitará de todo daño; y no tengais cuidado que quede salado por mucha sal que haya, porque el aceyte no toma nada de sal.

Con-

¶ Conviene llamarse el nogal *noce*, *idest*, *à nocendo*, porque su sombra hace gran daño à todos los demás arboles que tiene vecinos; hacese en qualquiera tierra, pero mejor en tierra gorda, y delicada, mayormente en lugar donde hay trigo; quiere estár en lugar alto. Plantase de sus proprias nueces, y de planta en el mismo tiempo, y lugar, conforme el almendro, que es en lugar alto, y caliente, en el mes de Noviembre, y en tierras frias en Febrero, y Marzo, y en tierras templadas, en qualquiera tiempo. Las nueces para plantar se ponen à secar al Sol en el mes de Noviembre para quitarlas la humedad que tienen, y las plantareis en Enero, y Febrero, poniendolas primero en remojo, con meados añejos, por espacio de cinco dias. Quierese ingerir en Febrero con él proprio, y con el ciruelo; no es de mucho provecho ingerirle con otro arbol; quitado el proprio, porque aborrece en estremo la hermandad, y compañia de otro arbol. Quiere ser limpiado à menudo por todo su contorno, porque las yervas que se hacen junto à él, le hacen venir las nueces vacías, y de poco provecho. *Secretos del nogal.*

Plantase en lugar seco, y caliente en Octubre, quando havrá perdido las hojas, y aun es mejor en Noviembre, y en lugares frios en Febrero, y Marzo, y en lugares templados, en qualquier tiempo destos; y quando el nogal se trasplanta, debe à lo menos tener dos años en lugares calientes, y en los frios tres años, y le haveis de quitar todas aquellas raíces pequeñitas, como se hace en los demás arboles. El nogal quiere que le hagan el hoyo donde se ha de plantar, hondo, conforme la calidad del arbol, y quiere grande espacio de tierra, el uno del otro, por lo menos quarenta pies, porque la sombra del uno no dañe al otro, ni à los demás arboles circunvecinos. No le planteis junto alguna encina, ni en lugar donde la haya havido, porque hay entre estos dos arboles una enemistad muy antigua. Si al tronco del nogal, ò sus raíces le echais ceniza muy à menudo, la nuez será mas tierna, y fragil de romper; no perderà el fruto, si le atais al contorno del tronco, ò ramo con raíz de berbasco, ò de serpentaria, ò con papel de estraza.

La recogida de las nueces se hace quando empiezan à despojarse de la corteza verde de encima. La fertilidad de la nueces es pronostico de abundancia de trigo. Si picais las cortezas verdes de encima las nueces, y las poneis con agua por algun tiempo, y despues echais dicha agua con lo demás en la tierra, de aqui nacerán grande abundancia de gusanos para los pescadores. Las nueces metidas dentro de un capon, ò otra ave, lo hacen cocer mas presto, y lo hacen muy tierno. El agua destilada de las nueces verdes, cogidas en *Presagio de mucho trigo.* *Virtudes.*

Junio,

Junio, es ſingular remedio para las calenturas tercianas, bebiendo de ella quatro, ò ſeis onzas.

El que fuere mordido de perro rabioſo, y puſiere encima de la mordedura una nuez añeja, bien picada, y deſpues la dire à un perro, ſi la come, y no muere es ſenyal que el perro no rabiaba; mas ſi muere, ſe echa de vér, que el perro era rabioſo; por el tanto conviene, que dentro de tres dias ſe ponga en el mal remedio, tomando una nuez añeja quebrada, ò mas, y la quemareis ligeramente al fuego, ò con un hierro caliente, y deſpues aſtruxada, aquel aceyte que ſacará, es excelentiſſimo para ſacar el empeyne del ojo, y de la cara, y de toda qualquier parte del cuerpo, con tal, que dicho empeyne, ò golpe ſea ſin ſacar ſangre.

*El moral, ſus ſecretos.* ¶ Quiere el moral el ayre calido, y templado, tierra gorda, y no del todo humeda; quiereſe plantar en Octubre, y Noviembre, y de planta como la higuera; en el plantar echarle eſtiercol con ceniza, mezclado en el hoyo donde ſe plantará, y aſſi ſe hará grueſſo, y alto. Su ſimiente ſembrada no ſaca arbol de conſideracion, ſi deſpues no fuere ingerido. El moral ſe ingiere con él miſmo, y con el caſtaño, y peral ſalvaje, de eſcudo, y de cañon, en el Marzo, Mayo, Junio, Agoſto, y Septiembre. La muger que hace ſeda, y deſea tener guſanos, no tiene para qué guardar moras, ni fruto, deſpojando el moral de las hojas. Si quereis coger ſimiente dél para ſembrarla, dexareis de coger la hoja de un moral, y en el mes de Junio ireis cada mañana baxo del dicho moral, y cogereis el fruto, que fuere en tierra, y eſtareis advertidos que los perros no lleguen, porque ſe le comen; deſpues de cogido le eſtrujareis el zumo dél entre los dedos, ò en un paño, y eſtrujado lo pondreis à la ſombra del Sol, para que ſe enjugue; deſpues fregandole entre las manos, aſſi ſe dividirá la ſimiente, que es muy menudita, y la conſervareis para ſembrar en el mes de Marzo, en Luna creciente; pero digo, que es mejor ſembrarla en Julio, Agoſto, en ſer recogida, porque con el calor nace mejor, que no en Marzo; y eſto digo, por haverlo experimentado: quiere ſer ſembrada en tierra bien movida, y amenuzada, gorda, y ſazonada de humedad, y muy poco cubierta de tierra, y la ſembrareis por lineas, ò ſulcos, porque ſe pueda paſſar entre el uno, y el otro, à fin de coger las yervas de entre ellos, y eſte trabajo ſolo ſerá el primer año; que el ſegundo ellos miſmos lo harán con ſu ſombra. El ſegundo año los traſplantareis en otra parte, que eſtén lexos uno de otro, lo menos un pie, y como ſean grueſſos del tronco como el dedo, poco mas, ò menos, los haveis de ingerir de eſcudo, ò de cañon, ò del uno, y del otro, tomando de otro

mo-

noral, que sea de ingerto, porque el que es ingerido, saca mas gran-
le hoja, y la seda vale quatro reales mas por libra, por ser mas fina;
que no la que sale de los morales, que no son ingeridos. Despues de
ngeridos los dexareis en su lugar para que crezcan, hasta que sean
gruessos como tres dedos, ò mas, y entonces los podreis trasplantar,
naciendo de ellos morales, assi como los olivares, y tambien por los
contornos de los campos, y prados, y en otras partes, donde mejor
uvieren lugar, y quieren el riego à menudo, despues de ser sembra-
los, hasta que sean grandes, para dár hojas; quando ván creciendo
no es bueno sacarles las hojas para los gusanos, porque les quita-
ian el creciente; à mas, que la hoja de los tiernos, no es tan buena
para los gusanos, como la de los viejos. Lo demás de ingerirlos de
scudo, y de cañon, y como se deben plantar, y trasplantar, lo ve-
án mejor en Capitulos particulares, que se hará de ellos. La verda-
lera hoja del moral, que hace el fruto gruesso, como el dedo pulgar,
no se debe dár à los gusanos de seda, si no fuere en el tiempo que
quieren subir, sino fuere que tuviessen de ella por toda la cria (lo
que no es possible) por lo que acostumbran sacar las hojas muy tar-
e. El como se deben criar los gusanos de seda, se hará de ellos un
Capitulo particular en el quarto Libro. Las moras del moral, pues-
as en un vaso de vidrio, cubiertas con el mismo zumo, las conser-
a mucho tiempo. El zumo de ellas, medio maduras, mezclado
on miel rozada, es un singular remedio para la inflamacion de la
oca, dientes gastados, y encias ulceras. *Virtudes.*

¶ El azefayfo es un arbol, que hay muchos en algunas partes, y
nayormente en tierras calientes; temen mucho el ayre frio, y quie-
en la tierra ligera, y gorda; plantase de raíz de la misma planta, y
lerraman mucho sus raíces, tanto, que por el contorno, y muy
exos dél, salen de sus raíces muchos pimpollos, los quales limpia-
os, y bien cultivados, pueden servir para trasplantarlos en qual-
uier parte, y assi no conviene tomar trabajo de sembrarlos; pero
quereis, tomareis el huesso, y lo plantareis punta abaxo, un pie
hondo, con estiercol de cavalleriza, mezclado con ceniza; y al
abo del año se debe trasplantar, poniendolo antes de hacerlo es-
ercol de buey. *Secretos de el azufayfo.*

¶ El castaño se dice que se agrada de tierra fria, y buena, y quie-
la que no fuere pantanosa, ni agria, siembrase de castañas gruessas,
bien maduras, en Febrero. Debense sembrar seis castañas, todas jun-
s en un hoyo hondo de un pie, y lexos uno de otro quarenta pies,
nunca los plantareis de planta, porque no tiene raíces, ni tampo-
las hace el castaño, y assi es mejor sembrarlo de las mismas cas- *Secretos de el castaño.*

ta-

tañas. Ingertos hareis de él en Marzo, Abril, y Mayo, mejor de cañon, que de escudo, ni de pua.

La cogida de las castañas se ha de hacer en el mes de Octubre, quando se vea que salen del erizo, y se caen en tierra: Debense trillar con una vara larga; mas si las quieren para conservarlas largo tiempo, es mejor cogerlas un poco verdes, antes que se caygan del proprio erizo; porque de otra manera no se conservarian mas de quince dias, poco mas, si no fuere, que se secassen al humo. El modo; y manera de conservar las castañas es, cubrirlas de nueces, porque tienen virtud de desecar, y sacar el humor pingue de todas aquellas cosas à que las aplican.

*Virtudes.* No sabémos otra virtud de las castañas, sino es, que picadas con vinagre, y aplicadas à los pechos duros de las mugeres, en forma de emplastro, las es muy util remedio.

Tambien amassadas con sal, y miel, sirven à las mordeduras del perro rabioso.

*Algarrofo.* ¶ El algarrofo quiere ser plantado de planta joven, en Noviembre, y Febrero, en tierra seca; quiere plantarse muy hondo, y puedese ingerir encima del ciruelo, ò almendro. No se debe sembrar, porque no haria fruto, y peligraria de morirse presto; debese regar à menudo. Las algarrofas son mejores, y mas proprias para engordar los puercos, que para el sustento humano.

*Sauco.* ¶ Quiere el sauco ser plantado de raíz, y de estaca del proprio ramo, en lugar humedo; es bueno para plantar por el contorno del huerto, para hacer cercas en él. Destilase agua de sus flores, *Virtudes.* la qual es excelentissima para quitar el dolor de cabeza, que proviene de calor, mojandose la frente, y las partes exteriores de la cabeza con ella. Con sus flores se hace buen vinagre, y de gusto. El zumo de su raíz estruxado, y bebido, provoca à bomito, y saca à fuera el agua de los hidropicos.

*Box.* ¶ Plantase el box de raíz, y de planta en el mes de Noviembre; requiere los montes, y se hace bien en lugares frios, y que le dé bien el viento. No conviene plantarlo en lugar donde haya colmenas, porque su olor las daña mucho, y las hace morir luego; porque dicen algunos, que este olor corrompe el ayre, y por el tanto no se debe plantar en los huertos.

La madera deste arbol es muy util, y provechosa para hacer Imagenes de bulto, y para los Torneros, para obrar muchas cosas, por ser de mucha dura, siendo mejor para esto, que para medicina.

*Virtud.* Sus hojas hervidas con legia, hacen los cabellos rubios.

*La yedra.* ¶ Requiere la yedra ser plãtada en lugar humedo, desde Noviembre

bre

re, hasta Marzo. Hará su fruto muy gruesso, si la regais con agua ue haya mucho alumbre, hecho en polvos. Poniendo algunos graos de yedra en un trapito de lino embueltos, y atados con un hilo, evandolo algunos dias colgados al cuello, curan de mal de lomos, del bazo.

Un vaso hecho de palo, ò madera de yedra, es cosa muy singular ara saber si en el vino hay agua, porque el vino queda en él, y la gua se vá colando.

¶ Hacese la vidalva sin sembrarla, no pide trabajo; puedese rasplantar à las estacadas, y cercas de los huertos, para que sean ias espesas, y frondosas. El agua destilada de sus flores es muy uena para curar toda manera de cancros; y la propria virtud tiee el zumo estrujado de sus hojas, principalmente para el cancro, ue viene à la boca. *La vidalva. Virtudes.*

¶ Assi la retama, como el cedro, no se hacen por todas partes; lantase de raíz, y de la misma planta en el creciente de la Luna, 1 el mes de Marzo. Puedense tambien sembrar, y quieren la tierra ca. Las flores, y su simiente hacen orinar, y romper las pedrezues de la vexiga, y riñones, y su cocimiento provoca à bomito. *La retama, y el cedro. Virtudes.*

## CAPITULO TERCERO.

### ECRETOS DE PARTICULARIDADES DE LAS FRUTAS, *y enfermedades de los arboles, con sus remedios.*

TOdos los arboles de fruta crecerán mucho, sembrandolos en Luna creciente; mas el trasplantar, para que sean muy fructicantes, se debe hacer quando la Luna sea vieja, y tiene menos fuer-; que sea dos, ò tres dias antes de la conjuncion con el Sol; y si la una andare en este tiempo en signos terreos, será mejor, porque tonces ponen mas raíces en la tierra, y hareislos crecer presto, candolos por el contorno dos, ò tres veces cada mes. *Para que los arboles se hagan presto.*

Harcis los arboles estériles, fructificantes, tomando simiente de fales, de mostaza, y un pie de la comadreja, y todo junto lo colreis en dichos arboles estériles, y vereis qué presto os darán fru- *Arboles silvestres.*

Si el arbol fuere del todo estéril, le quitareis la tierra de las raí, y debaxo dellas pondreis pedrezuelas del rio, y despues tierra cima, y le templarán el calor demasiado que tiene, y le bolverán ictificante. *Aristoteles.*

Si quereis que los arboles estériles sean mas fructificantes de lo e acostumbran, tomareis de las heces de el aceyte, y las mez-

clareis con agua, y con esto les regareis las raíces.

*Si las flores cayeren de el arbol.* *Zoroaster.* *Missaldo.* *Columela.* *Caton.*

Si las flores cayeren de los arboles sin hacer fruto, hareis en el semejante arbol un agujero en el tronco, y le pondreis una clavija de palo de encina, ò de fresno, cubriendola despues con tierra. Dice Columela, que para lo mismo hagais un agujero con un barreno abaxo en el tronco del arbol, y le pondreis una clavija de azebuche y el arbol os dará fruto. Marco Caton dice para lo mismo, que tomeis de las heces del aceyte, y agua, partes iguales, y que lo echeis por el contorno de dicho arbol.

*Telarañas de los arboles.*

Las telarañas no se pondrán al cabo de los pimpollos, ò flores de los arboles al tiempo de florecer, principalmente en los manzanos, si les poneis un cuerno de carnero encima del tronco entre los ramos, y como el arbol irá creciendo, los troncos irán apretando el cuerno, y serán defendidos de lo dicho.

*Africano.*

Dice mas Africano, que para hacer el arbol fructificante, tomad verdolagas, y lechitresna, y todo esto lo picareis muy bien, y a esto añadireis estiercol de palomas, y ungireis los troncos de los arboles.

*Arboles enfermos por mucha fruta.* *Socio.* *Missaldo.*

Si los arboles enfermaren por tener demasiado fruto, dice Socio Hortelano muy famoso, de los Hortelanos Griegos, que hacian una Guirlanda, ò Corona de la yerva llamada cogula, y por otro nombre avena salvage, con todas sus raíces, que se hace entre los trigos mayormente quando los años son esteriles, y dicha Corona ponian en el tronco del arbol ciñiendole por todo el contorno. Tambien tomaban cangrejos de mar, y los ponian por el contorno del tronco, y los apretaban con una pretina de plomo. Para lo mismo descubrian las raíces del arbol, y les hacian agujeros, y ponian en ellos clavijas de cerezo silvestre, y despues las bolvian à cubrir de tierra. Otros muchos, para el proprio efecto, hienden las mayores raíces del arbol, y à dicha hendidura ponen un pedazo de pedernal, ò otra piedra fuerte, y atan las dichas raíces con la piedra dentro de la raíz, y despues la cubren. Paladio dice, que para lo mismo tome bolo armenico, ò heces de aceyte, mezcladas con agua dulce, y con esto ungir el arbol, ò tomar cangrejos de agua dulce, y un ramo de ruda, ó altramuces, y hacer desto un manojo, y colgarlo en el arbol.

*Paladio.*

*Si las flores, y hojas cayeren del arbol.* *Gregorio.*

Si las flores, y hojas cayeren del arbol, le ayudareis, como dice Gregorio, poniendole, si el arbol fuere grande, buena cantidad de paja de habas desecha con agua, en las raíces, y que la tierra esté bien cabada; y si el arbol fuere chico, no le pondreis tanta cantidad della.

*Arbol enfermo.*

Si algun arbol estuviere enfermo, tomareis heces de aceyte, mezcladas

as con agua,partes iguales, y con esto le regareis las raíces. Otro emedio: Tomareis las heces del vino añejo,ò agua cocida con alramuces, y la derramareis por el tronco del arbol, ò los mismos ltramuces puestos à las raíces de él. El arbol que estuviere marchi- o, y decaído, lo avivareis regandole las raíces con meados de hom- re, ò de animales, cabando primero la tierra. *Didimo. Plinio. Arboles marchitos.*

Guardareis que la polilla, ò gusanos no se coman el arbol, si en conociendo el agujero del lugar adonde están, les vais punzando con un clavo, ò alfiler gruesso, y largo,ò con otra cosa. Tambien os defendereis de lo mismo,haciendo sahumar el tronco con mejorana, ò tomareis hiel de buey, y esparcidla encima de las raíces de ellos, y con esto cessarán de molestarles; y si dichos arboles fueren carcomidos,ò enfermos del gusano, los defendereis,como dice Florentino,tomando tierra sellada, y oregano, y lo molereis muy bien mezclandola con agua, y con esto les ungireis las raíces: ò tambien para lo mismo, plantareis cebollas albarranas por el contorno de dichos arboles; y si les poneis ramitos de pino echados por el contorno, caerán dichos gusanos; y si tomais estiercol de puerco, mezclado con vino, y lo echais por el contorno de los arboles, una, y muchas veces, los preservará de dicha persecucion; el mismo efecto hace el estiercol del palomar,puesto encima de las raíces: y para lo mismo tomareis hiel de toro,y untareis con esto à menudo las raíces,y el arbol no se envejecerá tan presto, ni criará carcoma. Paladio dice, que tomeis heces de vino añejo, y de tres en tres días echeis dél encima de las raíces. Guardareis los arboles de el moho, ò polilla,tomando cuernos, y estiercol de buey quemados, y aquellos polvos esparcireis encima de los arboles. *Polilla, ò gusano de los arboles. Florẽtino. Missaldo. Paladio. Cardano. Polilla de los arboles.*

Guardareis los arboles de la helada,niebla, ò moho, quemando mucha paja, ò otras yervas, cogidas del huerto, ò campo, y por aquella parte, particularmente donde viene el viento, y assi estarán guardados dichos arboles. Bericio en la Escuela Griega, dice, que luego que echaban de vér, que los ayres traían, y iban engendrando, y criando la niebla, ò heladas,tomaban un cuerno izquierdo de buey,y de su estiercol, y esto quemaban, haciendo que el humo se dividiesse por todo el huerto,quemandola contra viento,porque el humo fuesse por todos los arboles. Apuleyo dice, que tomando tres cangrejos secos,y estiercol de buey, y paja, y todo esto quemandolo por todo el ambito del huerto, es muy util para preservarlos de lo susodicho. Dice Bericio,que si la helada, niebla,ò otra cosa, estuviere yá puesta en los arboles, lo remediareis tomando raíces, y hojas de pepinos silvestres, ò de coloquintidas, y macha- *Contra las heladas, y niebla. Bericio. Apuleyo.*

cadas las pondreis en remojo con agua dulce, y antes que ſalga el Sol la echareis por encima de los arboles. El miſmo efecto hace la ceniza de higuera, y de la encina, mezclada con agua, y deſpues echada, y eſparcida encima de los arboles.

Tambien aprovecha mucho para lo miſmo, como lo dice el miſmo Apuleyo, plantando muchos ramos de laurél por el huerto, porque en eſtos ſe pone todo el daño, como muchas veces lo ha viſto obſervar. La helada, y quemadura guardareis no ſe ponga en los arboles, y mas en los parrales, que de muy ordinario lo ſuele hacer.

*Plinio.* *Miſſaldo.*

Dice Plinio, que tomeis tres cangrejos de mar, ò de rio, y eſtos quemados, los colgareis en dichos arboles, ò parrales. Los Griegos acoſtumbran contra las heladas de los huertos, ò campos, ſembrar habas dentro, y fuera.

*Guardar los arboles del calor, y de qual-quier daño.* *Miſſaldo.*

Si en el Verano temeis que el calor, y influencia de la Canicula os haga daño à los arboles, les deſcubrireis las raíces, y à las mas grueſſas hareis tres agujeros, ò eſcorredores, porque por alli puedan echar el mal humor, y eſto hareis por la tarde, pueſto el Sol, y las bolvereis à cubrir; y para que la Luna no les haga daño, tomareis poleo, y veleño, y lo pondreis à los arboles, junto à los troncos, ò debaxo, entretexido, à modo de corona. Guardareis los arboles de qualquier daño que les puede ſobrevenir, tomando hiel de toro, ò de buey, y con ella regareis las raíces de ellos, deſcubiertas que ſean, y deſpues bolverlas à cubrir de tierra: ò tambien tomando paja de habas, ò de otras legumbres, mezclandola con la de trigo, y poniendola encima de las raíces, bolviendolas deſpues à cubrir de tierra.

*Guardar la fruta de las aves.*

Guardareis que las aves no os coman la fruta, ſi les poneis en los arboles unos eſpantajos, ò ſi quando los deſmochais untareis la hoz con ajo.

*Los jumentos no ſe lleguen à los arboles.*

Si quereis que los jumentos no ſe lleguen, ni hagan daño à los arboles, tomad cangrejos de mar, ò de rio, y eſtos colgareis en unos ſauces, ò en otros arboles, junto aquellos que quereis ſean guardados, que no ſe lleguen à ellos, y eſto por reſpeto del mal olor que de sí deſpiden dichos cangrejos, y aſſi antes ſe apartarán dellos, que no ſe lleguen, porque huyen de la corrupcion de coſa muerta à no poder mas, y à veces de los vivos, y en particular de la miſma eſpecie. Tambien los guardareis de otros animales, tomando doce cangrejos de mar, ò de rios, y eſtos los pondreis en agua en una olla bien tapada, por eſpacio de doce dias, y de la agua que havrán expelido de sí, con la demás de la olla, rociareis por encima los arboles, que quereis eſtén guardados, haciendolo ocho

*Democrito.*

dias

ias continuos, y conocereis admirable remedio. El mismo efecto ace el estiercol de perro, mezclado con orines muy añejos, roiando de esto dichos arboles.

Tendreis frutas tempranas, si regais à menudo los frutales con gua caliente, y quitando las hojas delante del fruto, porque el ol les dé mejor: Tambien si los estercolais con estiercol de palomas, y de cavalleriza, ò con cal viva, y los vais cortando los roncos, y ramos de poco provecho. Si quereis tener el fruto tarío, hareis al contrario de lo que se ha dicho arriba, dexando las rutas cubiertas con las proprias ramas; y tambien si cogeis el fru- despues que haya nacido con los capullos juntamente, porque espues buelve à florecer de nuevo, y dará otro fruto mas tardio; para que maduren en el Invierno, pondreislos dentro de vasos e barro arriba en el arbol, atando dichos vasos muy bien en los amos sin coger la fruta, y de esta suerte madurarán sin hacerles año el frio. *Fruta temprana, y tardía. Cardano.*

Hareis las frutas mas suaves, y olorosas de lo que acostumbran, oniendo las simientes, ò pepitas que querais sembrar en remojo on leche de ovejas, ò con agua de azucar, lo que los antiguos alaaron mucho, despues las sembrareis, y à su tiempo darán las frutas como se ha dicho; y si las quereis mas olorosas, pondreis dihas simientes, ò pepitas en infusion con aceyte nardido, ò agua osada, aromatizada con almizcle, ò algalia, dexandolas estàr por spacio de una noche, despues las sembrareis enjutas que sean, y à u tiempo os darán la fruta muy olorosa. *Frutas suaves, y olorosas. Porta.*

Si quereis que la fruta de qualquier arbol se haga muy gruessa, areis lo que se ha dicho en el tratado del granado; y si quereis que a fruta de qualquier arbol sea escrita, ò figurada de lo que quereis, aced lo que se ha dicho en el tratado del manzano. *Para que la fruta sea mas gruessa, escrita, ò figurada.*

Hareis las frutas laxativas, ò purgativas, si en las raíces de los rboles, como en el ciruelo, cerezo, y en particular en los parras, pusieredes verdegambre, pepino amargo, ò escamonea. *Frutas purgativas.*

Si quereis hacer las frutas compuestas cada una de diversas plantas, guardareis este orden. En las composiciones sobrenaturales, y onstruosas, no hay otro camino mejor, que es por via de ingertos. Hasta aqui este camino yá lo hemos harto alabado; mas muo mejor lo hemos de alabar de aqui adelante, porque despues que haya hecho una union inseparable de diversidades de cosas, causará rande admiracion; y si alguno pensare que estos ingertos son muy rabajosos, y casi impossible de hacer los efectos que dellos se verá, s aliviará el trabajo que en ellos huvieren gastado; por tanto con *Para hacer frutas cõpuestas. Porta.*

vueſtro trabajo podreis alcanzar toda aquella cognicion de los ingertos que os parecen dificultoſos; ni os han de mover los dichos de aquellos ignorantes, y ruſticos Labradores, lo que por la experiencia podreis conſiderar, de coſas que han dicho los antiguos, como es, de ingerir la higuera con el platano, y el moral, y el moral con el caſtaño, y el aveto con el alamo, y ingerir caſtaño, y nogal con la encina. El granado ſe quiere ingérir con arboles grandes, y hacer union con todos: Mas adelante, el cerezo ſe quiere ingerir con el durazno, y el aveto, y el durazno, y el aveto con el cerezo, y el membrillo, y la vid con el olivo; y produce dicho ingerto aceytunas, las quales participan de dos naturalezas, como es, de aceytuna, y de membrillo; y de eſtas, dice Florentino; haver viſto en manos de Marco Maximo, y guſtadas, tener el guſto arriba dicho. Dicen tambien, que el arrayán ingerido con el ſauce, y con el granado, darán granadas, lo que podeis experimentar; todavia es muy dificil coſa para algunos hombres: Finalmente, tiene por cierto el ſobredicho Florentino, y lo enſeña, que qualquiera ſuerte de ingertos ſe puede hacer en qualquier arbol; de donde ſe ſigue, que de dichos ingertos ſacareis toda compoſicion de frutas no acoſtumbradas.

*Para que la fruta ſea ſin hueſſos, ni caſcaras.*

Harán los frutales las frutas ſin hueſſos, ni caſcaras, con diverſos modos de ingerir. Dicho es eſte de los Philoſofos muy antiguos, principalmente de aquellos que mas han tirado la barra en coſas de Secretos de Agricultura.

Quando ingirieredes de pua, ſacareis de las vivas raíces el corazon con una eſcarpia, ò cortando el arbol, os dará fruta ſin hueſſo, ni caſcara, porque realmente el corazon es principal nutrimento, y padre de la ſubſtancia de los hueſſos, y caſcaras. Al contrario de eſta opinion ſon los de las Islas de Orcadas, porque dixeron, que qualquier arbol que le quitaban el corazon, no tan ſolamente no dará fruto ſin hueſſo, ni caſcaras, pero aun ſe irá ſecando, y finalmente ſe morirá. La razon que dán es eſta, y dicen que como ſea el carazon la parte mas humeda, y mas vital, y da alimento, no tan ſolamente al arbol, pero aun à la fruta, baxando y ſubiendo por los troncos, de la manera que el agua ſube, y baxa por los cañones de la fuente; eſto dán à conocer los troncos privados de dicha ſubſtancia del corazon, los quales ſe ván marchitando poco à poco; todo lo qual reuſaron mucho los antiguos. Todavia à noſotros nos dá no poco provecho el uſo, y la experiencia, que de las ſobredichas coſas hemos hecho; y tambien nos lo enſeñan los exemplares de Theopheaſtre.

CAPI-

## CAPITULO QUARTO.

### SECRETOS DE LAS FRUTAS COMO SE CONFITAN.

*Confitar naranjas, cidras, limones, y otras.*

RAzon será, pues se ha tratado de los arboles, y de su fruta en particular, se trate aora como se deben confitar; y assi para onfitar cortezas, ò cascaras de naranjas, cidras, limas, limones, otras semejantes, hareis quartos de ellos, y los limpiareis el agrio, y los pondreis en infusion con legia clara por espacio e nueve dias, mudando la legia al quinto dia; passados los nueve, os pondreis en agua clara, hasta que se haya quitado el amargor, ò specialmente que estén trasparentes, que entonces havrán estado arto; despues los hareis hervir en un vaso de cobre con agua e fuente, hasta que se pongan tiernas; despues los pondreis en nfusion con julepes, hechos de una parte de azucar, y tres de agua or espacio de veinte y quatro horas; despues los hareis cocer on fuego manso competentemente, y los sacareis de estos julepes, los pondreis en un vaso de vidrio, poniendo encima julepes osados razonablemente, y sacareis de ellos un quarto, y lo ponreis à aromatizar con un poco de ambar, si os diere gusto. Otros os confitan todos enteros, quitandoles por la parte del capullo una uedecilla, y por alli sacan todo el agrio; y lo demás hacerlo co-10 está dicho,

*Confitar naranjas, y limones pequeños.*

¶ Naranjas, y limones pequeños que estén verdes, podreis conitar, agujereandolos con un punzon de caña, ò de madera, y los ponreis en infusion con agua, que estén cubiertos de ella por espacio le tres dias, mudando cada dia el agua; despues pondreis un vaso e cobre al fuego con agua de fuente con sal, que no esté demasiao salada, y en hirviendo le pondreis las naranjas, y limones dentro, hervido bien por espacio de dos credos, sacareis de repente el va- del fuego, y bien tapado, lo dexareis assi por dia, y noche, y desues los pondreis en un vaso con la misma agua, y se conservarán uy verdes, como si saliessen del arbol; y si los quereis confitar con iel, pondreislos por los agujeros pedacitos de canela fina, y clavos e gitofle, y hareis el julepe de miel, que esté à su punto, y en sacanolo del fuego, pondreis dichas naranjas, ò limones, y siempre sean erdes. Conocereis el julepe quando esté en su punto, poniendo una ota de ello encima de la uña, y en estando fria, bolver la uña baxo, y si no se cayere será bueno.

*Para hacer cõfitura de membrillo, para retener las camaras.*

¶ De los membrillos hareis una confeccion, ò confitura para

el fluxo del cuerpo,que ſe llama carne de membrillo,tomando membrillos, y haciendo de ellos quartos,los quitareis las pepitas, y los hareis hervir con agua clara, haſta que eſtén cocidos muy bien, de manera que ſe puedan paſtar,y calientes,los paſſareis por el crivo de pieles,ò zaranda, que ſolo quede en la zaranda el duro que no puede paſſar,y à ocho libras de eſta paſta pondreis tres libras de azucar fino,y mezclandolo todo junto con una eſpatula de madera, lo hareis cocer,y conocereis quando eſté cocido à perfeccion, quando no ſe deſpegare del vaſo. Y ſi quereis poner en ello eſpecies, como ſon, canela, clavos, nueces moſcadas, y gengibre, las pondreis muy bien picadas, quando ſe acabare de cocer, mezclandolas bien con la eſpatula,y dexareislas refriar,y deſpues las pondreis en caxas de madera, ò vaſos de vidrio. Algunos los cuecen en el horno, y deſpues los limpian de la piel, y pepitas, y los paſſan como eſtá dicho.

Lo miſmo podeis uſar quando confitareis priſcos, peras, y otras frutas.

*Otra carne de membrillo laxativa.*

¶ Hareis otra carne de membrillo que ſea laxativa, tomando membrillos, y haciendo de ellos lo miſmo, como arriba ſe ha dicho,y deſpues cocida con el azucar, pondreis en ella una cantidad de ruibarbo polvorizado. Eſta carne purga mucho propriamente, confortando el eſtomago, y el higado; y en el lugar de ruibarbo, podeis poner otras coſas laxativas, como ſenac, agarico, ò otras ſemejantes.

*Nueces como ſe confitan.*

¶ Si quereis confitar nueces tiernas, y verdes, las cogereis del nogal en el mes de Junio,y las agujereareis de parte à parte en cruz con un punzon de madera, y deſpues las pondreis en infuſion con agua por eſpacio de diez, ò doce dias,poco mas, ò menos,y las quitareis una piel delgada que ſe moſtrará encima,ſin quitar la corteza verde, y las pondreis à hervir largamente con azucar clarificado, añadiendo à menudo el miſmo azucar, para que ſe conſuma con el cocer; finalmente las pondreis en un vaſo con eſpecies, con que no pongais muchos clavos, porque las hará demaſiadamente amargas.

Hay otros que las confitan, tomando nueces verdes en el mes de Mayo, ò Junio, antes que tengan la eſcorza dura,y las agujerean de parte à parte en cruz con un ponzón de madera, y no de hierro, porque las harian bolver negras,y las tienen en infuſion con agua, y la mudan à menudo por eſpacio de nueve dias, y deſpues las ponen à hervir con agua de fuente haſta que eſtán tiernas,y deſpues las ponen encima agua fria pura. Refriadas, las limpian de aquella piel delgada, y con paño de lino las enjugan, y deſpues ponen clavos, y pedazos de canela por los agujeros, y las ponen en vaſos, y deſpues

ues xarave, y julepes encima, que esten cubiertas para conservarlas; despues de algun poco de tiempo, si el xarave fuere demasiado claro, lo ponen à cocer de nuevo con las nueces, y las buelven à poner en el vaso, y de esta manera quadan siempre verdes, segun su naturaleza.

¶ Duraznos confitareis, haciendolos cocer con julepes, que sean un poco aquesos, no para hacerlos cocer perfectamente, sino para purificarlos de la mucha aquosidad que tienen; despues con otros julepes, que sean mas perfectamente cocidos, los pondreis en vasos de tierra con el dicho julepe que hayais cocido para conservarlos, y los pondreis à aromatizar con un poco de canela, y almizcle: Esta manera de confitar duraznos enteros, es general para confitar todas las maneras de frutas gruessas, y enteras, como membrillos, manzanas, peras, alverchigos, y otras semejantes. *Confitar duraznos, mebrillos, peras, manzanas, alberchigos, &c.*

¶ Para confitar cerezas, ò guindas, les cortareis la mitad del capullo, despues las hareis cocer con su zumo proprio, y azucar; en esta proporcion, para cada libra de cerezas pondreis media libra de azucar, y despues de cocido bien, conviene ponerlas en un vaso de vidrio, y encima el xarave con que han cocido; y si pareciere que està aquoso, hacedle cocer perfectamente. De esta manera podeis confitar ciruelas, cerezas silvestres, granos de ubas, de agráz, y otras frutas pequeñas. *Confitar cerezas, guindas, granos de ubas, y de agraz.*

¶ Para confitar ciruelas en pasta, conviene hacerlas hervir con un poco de agua, meneandolas à menudo porque no se quemen, y las hareis passar por cribos de pieles, ò carada, y por cada libra de dicha pasta pondreis quatro onzas de azucar, meneandolo todo junto, y de nuevo bolverlo à cocer, meneandolo à menudo, dexandolo assi hasta que la espuma sea consumida del todo, que denota la humedad. Hecho esto, assi caliente lo pondreis en los vasos donde lo querais conservar, despues los pondreis al Sol por espacio de tres dias; y si os pareciere que encima estuviere aquoso, conviene bolverlo de nuevo al Sol. Esta manera de confitar en pasta, puede ser universal para hacer pasta de todas las otras frutas, como son, peras, manzanas, duraznos, alverchigos, cerezas, y guindas; empero conviene tener siempre cuidado con la cantidad de el azucar, que debe ser mas, ò menos, segun la humedad de las frutas, que querais confitar en pasta. *Confitar en pasta, ciruelas, peras, manzanas, duraznos, cerezas, &c.*



CAPI-

## CAPITULO QUINTO.

### SECRETOS DEL PLANTAR, Y TRASPLANTAR LOS *arboles de frutas, y cabar, desmochar, limpiar, y sembrarlos de simientes, y pepitas para ingerir.*

*Plantar, y trasplantar los arboles.*

QUanto à los arboles de fruta que se han de plantar, y trasplantar, conviene primeramente considerar, que especie de arbol, qué tamaño, y grandeza quando es grande; y si el que trasplantais acostumbra à crecer en alto, y ancho, lo pondreis conforme su calidad, y en la tierra, y lugar que mas apetece, como se ha dicho de cada uno en particular, porque los unos quieren la tierra gorda, otros seca, otros humeda, otros arenosa, y otros barrosa, porque se hagan mejores; por lo qual será muy necessario ponerlos lexos unos de otros, porque un arbol plantado en lugar espacioso fructifica mas, y assi plantareis, y trasplantareis dichos arboles lexos el uno del otro treinta y cinco pies; y si al medio de estos gruessos quereis plantar uno de los que no se hacen tan grandes, los pondreis à quarenta y cinco pies divididos, y esto porque se puedan hacer mas frondosos.

El manzano,peral, y demás arboles de este tamaño, plantareis à veinte pies el uno del otro; mas si pusieredes dos ordenes, ò mas de ellos,les dareis veinte y ci nco pies; y quando los hayais de poner en orden uno junto de otro, hareis que estén entremetidos en el intervalo de los dos;de este modo enlazados, se harán mejores, porque tendrán mas espacio, y darán mas contento à la vista, por venir à linea derecha, mirandolos de través, y pondreis de los arboles pequeños por el medio.

*Intervalo de los orboles.*

El ciruelo,durazno, y otros arboles de huesso, y de este tamaño, no quieren mas de quince pies uno del otro, y de una linea à otra lo mismo poniendolos siempre à proporcion.

Los arboles mas chicos, como son, cerezos, membrillos, y otros de huesso,tienen harto de ocho,hasta nueve pies uno de otro. Quando querais plantar dos lineas,cada una de su especie, y diferentes, plantareis los de especie mas chica à la parte del Sol, porque la sombra de los grandes no les hiciesse daño.

*Tiempo de regar, avisos en el plantar los arboles.*

Si plantais ciruelos,y perales mezclados,es mejor poner el ciruelo cara al Sol, por ser mas chico que el peral, y tambien porque el dicho peral sufre mejor la sombra.

¶ En tiempo seco es bueno regar los arboles,porque la tiera se cierra

tierra mejor: No se debe plantar ningun arbol,que no se ponga en el mismo sitio, aspecto, y lugar que antes estaba; y assi, antes de desarraygarle de su lugar tendreis cuenta, qué parte dél está à cara de Medio-Dia,y de la misma manera lo plantareis si quereis se haga mejor; ni se debe plantar ningun arbol, que primero no se le corte el ojo, y pimpollo de medio, porque no se empine, y suba por alli tanto; no cortarlo mucho,por vér, y hacer prueba, si por esta via se haria mejor.

*Arboles de grande corazon, se plantan sin raíces.*

Si quereis plantar sin raíces, que se llama de estaca, plantad de los arboles que tienen grande corazon como la higuera, sauco, cidros, limas, limones, azamboas, y todos los demás de esta semejanza, excepto el naranjo; tambien son de grande corazon el moral negro, avellano, y otras semejantes.

Quieren estos arboles el oyo ondo de quatro, ò cinco pies, segun la madre de la tierra; esto es, si la tierra fuere barrosa, mas en tierra humeda no tanto; tambien los hareis el oyo muy ancho, aunque el arbol no tenga grandes raíces; y esso conviene, porque al meter las raíces halla la tierra bien movida por el contorno.

Si la tierra donde hiciereis el oyo fuere demasiado humeda, templareisla con tierra seca, aguardareis que esté enjuta; y si fuere muy seca, y dura, templadla con agua, porque los arboles quieren la tierra templada, y assi quieren dichos oyos estár hechos dos, ò tres dias antes.

Si quando plantareis arboles con raíces, huviere alguna raíz demasiado larga, conviene cortarla todo lo que tuviere demasiado, que vale mas que no haverlo de doblar,y por el dicho corte saldrán raíces por el contorno.

Es regla general, que todos los arboles que plantareis, mayormente aquellos que tienen simiente, y son gruessos, conviene antes que se planten cortarles los troncos de los ramos de las hojas, que solo quede un pimpollo largo como el dedo, y algunas veces poco mas, ò menos, conforme el arbol lo requiere. Los arboles chicos,que aun no tienen sino una sola varilla, no conviene cortarlos arriba quando se trasplantan, si no fuere à los silvestres, que querais para ingerir con estos, conviene cortarle los troncos, y hojas.

Quando el arbol estuviere en el oyo, hareis de manera que ninguna raíz suba por arriba, sino que quando vayan poniendo tierra, hagan que estén llana, y estendidas, ò un tanto por abaxo, y la tierra que vayan poniendo sea de la misma del oyo, con que esté

mez-

mezclada con estiercol bien podrido, porque si no lo fuera, haria que las raíces no se hermanáran con la tierra, porque la harian estar enayrada: guardareis de echarle tierra rebuelta con yervas, que la quemaría, sino echar de la tierra mas delgada encima de las raíces, y despues ir mezclando una con otra hasta hinchir el oyo.

Nunca pondreis estiercol con las raíces de ningun arbol que planteis, que no sea convertido en tierra, porque no se puede consoldar, ni arraygar con las raíces, sino fuere quando las raíces están bien cubiertas en tierra, entonces se puede poner encima de la tierra, para que el licor, y sustancia del estiercol baxe à dár calor, y sustancia à las raíces, de tal manera, que el estiercol que pusiereis en qualquier arbol, hareis de manera que no esté pegado con el tronco, que le haria mucho daño, y tan caliente podia ser que le matáre; y si en la dicha tierra sacada de los oyos huviere gusanos, mezclareis un poco de ceniza de colada para hacerlos morir, por lo que podian hacer daño à las raíces; y quando vayais poniendo tierra, y haya medio pie encima de las raíces, ireisla recalzando muy bien al rededor de las raíces, y despues no mas, sino fuere à el fin por todo el oyo con los pies, y esso ora sea la tierra seca, ò humeda.

*Plantar arboles sin raíces de estaca.*

¶ Quando plantareis el arbol de estaca sin raíces, cortareisle el cabo de la parte mas gruessa con un corte de una parte como un corte de pluma de escrivir, hincandole en tierra sin hacer agujero primero, sino fuere con cosa que fuere mas delgada que la estaca que se ha de poner, que conviene ponerla en tierra que entre forzosa, dandole con algun martillo, ò piedra, atando primero el cabo, porque pegandole no se quiebre.

*Cabar, escornar, y limpiar los arboles.*

Dice el necio, y ignorante Hortelano, que no es de importancia tocar los arboles, ni tener cuydado de ello despues de plantados: mas el buen Hortelano, y Padre de Familias, dicen, haced bien à la tierra, y à los arboles, y ellos os hartarán de fruto: Visto está, y es vulgar dicho entre muchos, que la tierra que no es labrada, no produce sino abrojos, y espinas: lo proprio podemos decir de los arboles, que si no los labran, limpian, y benefician, no darán fruto; antes bien se bolverán estériles, porque las yervas que le nacen en las raíces le quitan la virtud productiva, y assi es forzoso que se buelvan estériles, y de ningun fruto; el qual cuidado, y trabajo se ha de tener en ellos, como es, cabar, desmochar, y limpiarlos; el cabar en el Invierno, y Otoño; pero à los recien plantados, el primero, y segundo año, y aun mas años, cada mes una, ò dos veces.

El

El desmochar de los troncos secos en Adviento, y aun hasta el
nes de Marzo, no sea en tiempo frio, y con heladas, porque
ortados que sean en este tiempo, les haria grande daño: Advir-
iendo, que no conviene cortarle los troncos, ni pimpollos prin-
ipales, ni aquellos que iban derechos, sino los tuertos, y aque-
los que impiden el Sol à los buenos troncos. Si por todo el arbol
o diere el Sol, y no participare de su resplandor, y fuerza, no
roduce fruto; porque bien sabemos que dice Aristoteles, que *Sol
st primum generans*, sin el qual, hablando de las texas abaxo, no
uede producir cosa alguna.

*Tiempo de escornar los arboles.*

Cosa cierta, y averiguada es, que los troncos secos en un arbol,
acen morir à los demás, y assi estos tales se deben cortar, como
ea Invierno, ò Verano, no aguardando tiempo à la necessidad, que
uera della se debe siempre hacer el corte de todos los arboles de
ruta en Luna vieja, y en los demás arboles que sirven de madera
ara el fuego, y los que quieren para hojas, y ramos, estos en el
reciente de Luna, y el plantar debe ser en los mismos tiempos que
e ha dicho del cortar.

*Sembrar las simientes de las frutas para ingerir.*

Los arboles que nacen en la tierra sin arte, ò con él, ò con el tra-
ajo, y industria del hombre, los unos son plantados de simien-
es, granos, ò huessos; otros de raíces; otros de vara, ò estaca;
tros ingeridos unos encima de otros; de los quales se dirá prin-
ipalmente de la manera que se han de plantar los de simiente à
arte en un quarto del huerto. Para plantar, ò sembrar las si-
ientes de los arboles, como son, perales, manzanos, membrillos,
otros, hareis cabar la tierra muy bien en un quarto de huerto, y
ue el Sol le dé muy bien en el Verano; y si fuere possible, me-
or en el Invierno, en la qual echareis mucho estiercol, rebolvien-
olo bien con la tierra, la qual pondreis à sulcos; y en el Septiem-
re, y Octubre tomareis dichas simientes, y las amassareis, las de
s peras, con peras podridas, de las que caen baxo del arbol, y
e las manzanas, con manzanas corrompidas, y assi de las de-
ás frutas; y dicha massa la tendreis, y dividireis por el largo
e la linea, ò sulco que havreis hecho, cubriendolo de tierra ligera-
ente, teniendo cuenta, que de una linea à otra haya quatro pies, por
que limpiandolos de las demás yervas, no les hagais daño con los
ies. De otra manera lo podeis hacer, y es, que hagais secar dichas
mientes, conservandolas hasta San Andrés, ò hasta el principio de
Primavera, las quales despues podreis sembrar, como está dicho
rriba. Quando el arbol que nace de simiente tendrá un año, le qui-
reis todos los pimpollos, y varillas nuevas que havrá hecho, no de-

dexandole ninguno, sino fuere el de enmedio, y hareis lo propri con las yervas, no dexandoles ninguna por todo el contorno, y ca bandolos de aqui adelante muy amenudo, y el riego que siempr fuere necessario. Para hacerlos nacer, y venir mas presto convien antes de sembrarlos poner la simiente en infusion dos, ò tres dia con agua, ò leche. Para sembrar el olmo, conviene coger la simien te antes que se vista de hojas, que será al principio de Marzo, ha ciendola enjugar dos dias à la sombra, sembrandola despues e unos hoyos hondos de un pie. El lauré! se siembra un pie debax de tierra quatro aceytunas juntas, y al año despues trasplantarlos De la primera suerte se hace con las otras simientes semejantes, co mo las del ciprès, arrayan, y otras.

*Sembrar las pepitas de huessos.* Para plantar, ò sembrar las simientes, ò pepitas de huesso, com de aceytunas, cerezas, ciruelas, almendras, duraznos, alverchigos castaños, y otros, conviene en sacando el huesso de la fruta, hacer le secar à la sombra, ò al Sol, que no sea muy caliente, y quando lo querais plantar, hareis estén tres dias en infusion con agua, ò le che, sembrandolas despues en tierra bien cabada, y estercolada lexos el uno del otro, medio pie, y tres dedos debaxo de tierra regandolos quatro veces cada mes en el Verano, quando el tiem po fuere seco, y caluroso, y los entrecabareis una vez cada mes, sobre todo que estén puestos en parte donde les dé el Sol. Quand estos arboles de huesso havrán crecido, que será del Adviento à u año, y los querais trasplantar, cortadles la raíz mas principal, ha ta dos, ò tres dedos de las otras raíces pequeñas, y lo mismo hare de las que huviere, que sean demasiado largas, y deste modo plan tarlos, que todo arbol plantado dos, y tres veces, ò mas, hace me jor la planta para ingerir, y tambien despues de ingerido, quant mas se trasplanta, mejora la fruta. El ingerir encima del membr llo, hace que la fruta salga carcomida, y picada. Si quereis tene buena fruta, hermosa, y bella, no es bastante haver plantado en bu na tierra los granos, ò huessos, antes bien conviene al cabo d año trasplantarlos en otro lugar, porque dicha mudanza, les hac producir el fruto, y hojas mas bellas, y agradables, y assi los fru tales silvestres, trasplantados otra vez, y en tierra buena, viene à tomar otra naturaleza mas dulce, y bella. Quando los dicho arboles de granos, ò huessos havrán crecido un poco, conviene en trecabarlos, teniendo cuenta, que quando lo hagais, no corra viento cierzo, porque este viento es muy enemigo destas planta nuevas. Quando los querais trasplantar, tened cuenta à qué part del Cielo están en el primer sitio, ò lugar, y desta manera los pondre

al

hoyo. Quando mercareis, ò os dieren arboles ingeridos, os informareis,como estaban en su sitio, y de qué parte estaban caídos,ò deinados, para poderlos poner de la propria parte , porque poniendolos al contrario , no se harian tan hermosos , y bellos.

El cerezo,que sale de la raíz del otro huesso,se hace mejor,y mas presto, que no el que nace de huesso, y lo proprio es de los del ciruelo, moral, granado, arrayán , y membrillo ; se hacen mejores de su planta , que de simiente , y vienen mas presto , tomando un ramo gruesso como tres, ò quatro dedos , haciendolo pedazos , de lo largo de dos pies, poco mas, ò menos , y darles à cada pedazo un corte de una parte del cabo gordo,como el de una pluma de escrivir;y lo pondreis en tierra,que entre muy forzoso, como se ha dicho mas largamente.

La higuera,granado,y el membrillo,vienen mejor de rama esquaxada del tronco, que de grano. Estos arboles hechos de estaca,ò de rama esquaxada del tronco,no se pueden trasplantar, que no tengan tres años , porque tengan las raíces un tanto fuertes.

Otra manera hay de plantar arboles,que es de barbados, sacados de otros arboles,con caxas de madera,ò con vasos quebradizos ; de tal manera, que con diligencia dentro de dos años tendreis poblado un huerto de arboles de fruta excelente, y sin haverlos de ingerir, y assi se dirá el cómo , empezando por el naranjo , cidro , ò limon.

*Para hacer, y plantar arboles con barbados.*

Hareis caxas de madera del anchura de dos pies, y de alto dos y medio, y tambien de mas, ò menos grandes, las quales de una parte han de estár sin clavos,porque estén abiertas;y de la parte de abaxo debe haber un ojo,que el tronco del naranjo,pueda estár en él; y dicho ojo debe estár abierto, hasta la parte que queda abierta, sin clavos,para que por alli pueda passar el tronco del naranjo, y la pondreis, y assentareis de manera,que el tronco viniere de tierra, que esté assentada en alto , un poco mas de medio pie , poniendo debaxo algunas piedras gruessas , ù otras cosas , con que dicha caxa esté bien firme , y tendreis cuenta, señalando en el tronco la parte que queda ocupada dentro de dicha caxa , y hareis en el dicho espacio del tronco, si fuere gruesso como el brazo , tres cortes ; y si fuere la mitad menos gruesso , bastarán dos cortes ; y si fuere como un dedo , bastará uno ; los cortes deben ser repartidos en el lugar señalado del tronco , que ocupa dentro la caza , desde quatro dedos de abaxo,hasta cinco, sin llegar arriba; y el un corte debe estár hecho de una parte,y en el de enmedio à medio lugar de la otra parte del primero,y el tercero de la otra parte del primero. Dichos cortes se han de hacer desta manera en el lugar dicho,adóde debe estár el

el corte, y lo hareis con una sierra pequeña, cortando, asserrando hasta que solo esté cortada la tercera parte del tronco; despues con un escoplo, que corte bien, y con un martillo hareis abrir el tronco empezando la cortadura de la parte de arriba, hasta que aquella tercera parte del tronco se abra poniendo dentro de la abertura una pedrezuela pequeña, que solo haga tener aquella parte del tronco mas alzada ácia arriba, que no la que queda abaxo, medio travies de dedo, y assi de la misma manera hareis los demás cortos señalados; hechos, assentareis vuestra caxa, como se havia puesto de principio, y la clavareis de la parte que quedò abierta; y si abaxo en el suelo havrá algunos agujeros, los tapareis con pedazos de madera, ó telas, ò vasos quebradizos, y luego llenad esta caxa de tierra buena, y sin poner estiercol; yendo poniendo la tierra, la ireis muy bien pisando, porque esté siempre muy bien apretada con el tronco, y assi conviene esté dos años, regandola en el Invierno de quince en quince dias, y en el Verano de ocho en ocho, y en el tiempo de los Caniculares de quatro en quatro dias, y haciendolo assi, evitando los inconvenientes que abaxo se dirán, tendreis un naranjo para trasplantar muy al seguro, al cabo de un año, cortandolo con una sierra pequeña debaxo de la caxa, y lo podreis llevar al hoyo que havreis hecho para ponerlo, ò sea en el mismo huerto, ò en otro mas lexos, haciendolo llevar por hombres, para que lo lleven seguro, y lo pondreis en el hoyo; assentado que esté, de la misma manera, parte, y cara como estaba en su primero assiento, le desclavareis de los clavos de la caxa, quitandole la madera de la una parte, y le ireis poniendo tierra de aquella parte contra las raíces de los barbados que vereis que dicha caxa no está llena, las quales raíces ha hecho dicho tronco por las cortaduras hechas; y despues de la misma manera hareis por los otros lados. La madera de abaxo no la movereis, por no ser de importancia, porque quitandola, se le haria mas daño que provecho; despues lo ireis regando siempre que fuere necessario. Las advertencias, que en esto conviene advertir, son, que

*Advertencia.* la cortadura, que se hace en el tronco, no la abriréis de la parte de abaxo, porque por aquella parte nunca mete raíces, como se ha visto por la experiencia. Otro aviso mas importante, y es, que haveis de atar muy bien el dicho tronco con otro del arbol, si le hay à su lado, ò con otra cosa, para que con el viento no se pueda mover, porque con el movimiento haria crecer el lugar, que tiene dicho tronco en la tierra, y assi no estando apretada la tierra con el tronco, no echaria raíces, y el trabajo seria en vano. El tiempo de hacer este exercicio, es el de Noviembre, hasta por todo Marzo, que à hacerse

mas

mas adelante es muy dificultoso, porque haciendose los cortes en tiempo, los naranjos tienen humor, y peligraria que la corteza no se quitasse de la madera, y no criaria raíces; y que se haga en Luna vieja, y el tiempo de plantarlos sea en Marzo; al cabo de un año podreis abrir una parte de dicha caxa, y vereis si ha echado hartas raíces, que si haveis tenido el cuydado dicho, os asseguro havrá hartas, y lo podreis plantar al cabo del año, sino aguardareis para el otro siguiente.

Con el mismo orden podreis hacer de otros troncos, y ramos mas pequeños, hasta que sean como el dedo; y en estos pequeños, hasta que se les haga dos aberturas, ò cortes, y essos se pueden poner en ollas viejas, ò con otros vasos quebradizos, cortandolos por el medio en dos partes, haciendo lugar abaxo por el tronco; y assentado que sea en la olla, ò vaso quebradizo, la unireis, atandola muy bien, y la hinchireis de tierra, como lo demás que se ha dicho en las caxas arriba. Lo mismo podreis hacer à qualquiera ramo de arriba de arbol del naranjo, si tuviere troncos, ò ramos buenos para sacar para hacer arboles; y tambien en los troncos; ò ramos viejos podeis hacer lo mismo, y serán estos enanos; y todo lo q̃ se ha dicho podeis hacer con todos los demás arboles de fruta; y todo esto está muy bien experimentado en esta fidelissima Villa de Perpiñan por mi proprio, y por otros muchos, con fidelissimo sucesso.

*Para hacer barbados del arrayàn.*

El arrayán, para que se hagan barbados de las varillas, y ramos dél para trasplantar en el huerto, para encañizados, ò para otra cosa, si son troncos gruessos, hareis lo mismo que lo de los naranjos; si fueren varillas mas chicas que el dedo pequeño, solo los abrireis por medio, poniendo en medio de la abertura un palillo para que esté un poco abierto, y la pondreis dentro de una olla, como se ha dicho del naranjo, y con los demás que se ha dicho.

*Barbados de las plãtas de el olivo.*

Algunos plantan los planzones que se hacen en los pies del olivo, cortandolo con un pedazo de la madera de la raíz; y assi digo, q̃ es mejor un año, ò dos antes darle con un martillo, ò con otra cosa fuerte baxo del contorno del dicho planzon en algunos lugares algunos golpes, majandole la corteza, y despues hacerle un monton de tierra por el contorno del tronco, y al cabo de un año, ò dos havrán echado raíces con barbados, y con ello se plantarán mas seguros cortandolos dél, y los plantareis, y hareis lo demás que teneis acostumbrado.

## CAPITULO SEXTO.

### SECRETOS DEL INGERIR LOS ARBOLES DE MUCHAS *maneras , y en varios tiempos.*

*Seis maneras de ingerir.*

MUy grande belleza , y acrecimiento atrae à los arboles , y à su fruta el trasplantarlos , pero mucho mas el ingerirlos porque de aqui nace que el arbol silvestre se haga domestico , y el estèril fertil , las frutas mas bellas , hermosas , y mejores ; todo esto vemos que dá grande contento à los hombres : Qué belleza es vér manzanas, peras, y otras frutas,hacer diversas colores, y sabores,y todo por el artificio del ingerir ! Del qual enseñarémos cinco modos , y mas.

El primero con pua , hendiendo el tronco del arbol en la corteza, y madera. El segundo , ingerir de pua entre corteza,y madera del tronco. El tercero,ingerir con barreno, el qual se hace en dos maneras. El quarto , ingerir de escudo , el qual se hace en dos maneras. El quinto,de cañon,de los quales se enseñará el modo, y el como se ha de hacer de cada uno en particular. Primeramente antes de ingerir, se ha de considerar diligentemente el clima, y territorio que sea à proposito , y vér que arboles , assi los de simientes como los de pepitas. De huessos son mas fertiles , y siempre es mejor ingerir cada especie à su semejante , con el qual puede el arbol ingerto hacer union, y hermandad, que de otra manera nunca hace buen par,porque es impossible que algun tiempo no se vengan à encontrar estas dos naturalezas. El ingerir encima del tronco de versa, no es durable, ni vale cosa, porque al fin tira al natural de donde sale,aunque se ingiere con el olmo, ni encima del espino de majuelos, roble , vid , rosal , ni otro semejante. Por el tanto conviene siempre ingerir encima de planta,ò arbol silvestre, por lo q̃ es durable,y de mas robusto natural ; con todo, si ingerís en madera blanda,y apacible,viene mas presto q̃ no haría con los sobredichos si no fuesse que lo quisiessen hacer por curiosidad, ò por engañar el Hortelano para vender, ò por otra cosa, y assi el mejor ingerir es cada uno con su especie,ò à lo menos ingerir arbol temprano con otro temprano,y el tardío con otro tardío. No se ha de pensar en poder ingerir indiferentemente encima de otro genero de arbol,porque la encina no percibe el peral , ni la higuera el olivo, ni la vid el pino ni ciprés; en conclusion, ningun arbol de goma,aceytoso, ni otro q̃ destila pez , no recibe ingerto de otro arbol q̃ tenga la madera densa,

,y pesada,como el box: Los q̃ tienẽ la corteza muy tierna, no son proposito para ingerir,porq̃ el uno por la mucha terneza no pue-e tenerle en sí reprimido,y el otro por la mucha terneza lo ahoga.

El tiempo de ingerir empieza por Natividad, como se vé en el nvierno frio, mayormente el almendro, durazno, y el peral tem-rano,y los demás que empiezan à florecer temprano:El manzano, on los demás que no florecen tan presto, es mejor aguardar à Fe-rero, y Marzo, y esso segun los climas frios, calientes, y templa-os. En este proprio tiempo es bueno ingerir los arboles viejos que o fueren ingertos,ò no sacan buena fruta, entre la corteza, y ma-era, de pua tardía, conservada en tierra, de manera que se puede ngerir de pua los meses de Deciembre, Enero, Febrero, y Marzo, onforme el clima de la tierra, y los arboles fueren mas, ò menos empranos en echar hojas. Los arboles que tienen humor, se ha de ngerir mas temprano, y los que son mas enjutos mas tardíos, con odo, que el granado, y la higuera aunque sean secos, quieren ser ngeridos mas presto. *Tiempo de ingerir.*

El ingerir de pua, y de escudo, se hace mejor en Luna cre-iente, que en otro tiempo; y las puas se deben cortar del arbol en una vieja, esto es, dos, ò tres dias antes que la Luna buelva, y se onservan, como se dirá adelante, con el modo,y manera de coger-as; y el tiempo de ingerir es, quatro dias despues de la conjuncion e la Luna con el Sol, hasta el fin del primer quarto. Está prohibi-o entre los curiosos Hortelanos, que no se hagan ingertos quando orre el viento de Medio-Dia. El ingerir encima del arbol silvestre, s mejor que no encima del arbol domestico, y dulce.

El ingerir de escudo,se puede hacer todo el tiempo que los ar-oles tienen humor entre la corteza, y la madera, que será desde a Primavera hasta el Otoño; el moral desde Marzo hasta todo eptiembre, y todos los otros arboles lo mismo, poco mas, ò me-os, segun el clima de la tierra; advirtiendo, que quando llueve no s buen tiempo de ingerir en corteza; ni tampoco es bueno seguir l uso de aquellos que ingieren luego que han plantado los arboles ilvestres; y assi se puede decir que es muy grande yerro, porque icho ingerto nũca medra, ni crece. Los buenos ingertos se han de acer quando los arboles trasplantados están bien hermanados con a tierra, porque el buen ingerto si no creciere mucho el primer ño, nunca será arbol grande sino pequeño, envejecido, y de poco rovecho; y estos tales,lo mejor es, quando estén arraygados en a tierra, cortarles abaxo en el tronco cercano à la tierra, y bol-erlos à ingerir de nuevo. *Tiempo de ingerir de escudo.*

*Los aliños para ingerir.* El Obrero que quiere hacer eite oficio, debe eſtár apercibido de todos los aliños neceſſarios en un ceſto. Primeramente un cuchillo,ù hoz que corte bien,de un eſcoplo grande,y otro pequeño, una ſierra,dos barreñas, una mayor que otra, dos trepantes, que todos corten bien, corteza de ſauce, mimbres, trenzas, ò hilo para atar los ingertos,barro,ò otra tierra amaſſada con eſtiercol de buey; de eſta maſſa pondreis encima de qualquier corte de tronco que corteis,porque le ayuda mucho à ſoldar,y que el Sol no le haga daño.

*El coger las puas para ingerir.* Para coger las puas para ingerir,tendreis cuydado de tomarlas de arboles poderoſos,y fructiferos de la parte que mira ácia Medio-Dia;debẽ ſer dichas puas tiernas, y que participen del viejo no mas de para ſuſtentarſe;y ſi fuere demaſiado larga al tiempo de ingerir, de una hareis dos, ò tres, cogiendolas, como hemos dicho, en Luna vieja,dos,ò tres dias antes que haya buelto,y ingerirla dos dias deſpues haſta todo el primer quarto. En eſtos dias las cõſervareis dentro de un vaſo muy bien cerrado,que el ayre no pueda entrar, porque las puas no ſe deben ingerir luego que ſon cogidas, porque entonces eſtán con todo ſu vigor, y humedad, aſſi como eſtaban en el arbol,que ingerir de eſta manera ſe enjugan, y reprimen dentro del agujero del ingerto, dando lugar al viento que le pueda penetrar, y ſe mueran,y por eſſo ſe aconſeja que ſe dexen por algunos dias de la manera que ſe ha dicho arriba, porq̃ alli pierden aquella humedad ſuperflua que tuvieren,y de eſta manera eſtá mas bien acertado. Y ſi quereis traer las puas de lexos, las traereis de eſta manera, y tambien dentro de un vaſo con barro amaſſado, y dicho vaſo bien cerrado,que no reſpire por ninguna parte,y tambien pueſtas con mie[l]

*El modo, y manera de ingerir de pua.* El modo de ingerir de pua es aſſi: Cortareis la eſtaca, ò tronco que querais ingerir, todo redondo con una ſierra; ſi lo haveis de ingerir muy baxo de tierra, igualáreis muy bien el corte, que eſté llano, con una hoz que corte bien; y ſi dicho tronco fuere chico, en el qual no puede eſtár mas de una pua, lo bolvereis à cortar tomando de una parte, como de lo ancho de un dedo mas abaxo del corte, y yendo por arriba, haſta cerca de el medio corte, que quede como un labio de flautá, eſto poco mas, ò menos, conforme el tamaño del tronco; y ſi el tronco fuere grueſſo, ſe cortará todo llano, porque conviene ſe le pongan dos puas, teniendo cuenta que de la parte donde ſe pondrán eſté muy llano; y aſſi para cortar dicho tronco, le atareis un cordel al rededor, tres dedos mas abaxo, porque con la inciſion no ſe abrieſſe demaſiado, advirtiendo al hacer el corte, dexando mas campo de una parte que de otra, que no llegue al corazon del arbol, porque es ne-

ceſ-

ssario que quede todo el corazon entero en una parte, y la hendi-
ura, ò incision que no baxe mas de quatro dedos dentro del tron-
o. Los hombres curiosos en este oficio, tienen un hierro hecho à
nanera de navaja,que de una parte corta,y de la otra está llano pa-
a picarla encima; de un cabo está buelto àcia arriba, hecho à mo-
o de escoplo, para hacer tener la incision del tronco abierta, por
onde se ponga la pua, y del otro está agudo, y bien afilado, que
rve para cortar las cortezas de los arboles, por el qual se puede
ngerir entre corteza, y madera; y assi no teniendo este aliño, ten-
reis aparejada una clavija de palo de madera fuerte, hecha à mo-
o de escoplo de un cabo, y esta la pondreis dentro de la incision,
eniendola assi abierta; despues tomareis la pua, y con un cuchillo
ue corte bien, la cortareis del cabo mas gruesso por abaxo, de lar-
o de dos traviessos de dedo, del modo que se suele cortar una plu-
na de escrivir, de este modo la pondreis en el tronco à la parte mas
lta de èl, teniendo cuenta que la corteza dè la pua esté al igual de
a del tronco de la parte de la madera que la saba, que es aquel
icor que está entre corteza,y madera, vengan al igual,y en un mis-
no derecho el uno del otro; y mirad que no hagais como muchos
ue se engañan que no tienen cuenta, sino que la corteza de la pua,
la del tronco estén iguales de la parte de afuera;y quando el tron-
o es muy pequeño, que entonces tiene la corteza delgada, assi co-
no la de la pua, entonces muy bien lo aciertan; pero quando el
ronco es un poco gruesso, nunca lo aciertan, por lo que tiene la
orteza mas gruessa que la de la pua; por esto es mejor, para mas
certar, y no haver de tener cuenta en tanta quimera, mirar que la
nadera del tronco venga al igual de la madera de la pua; y hacien-
lolo assi, es tambien forzoso que todo lo demás esté igual, por-
que todo esto estriva, que aquel licor, que llaman saba, que se hace
ntre la corteza, y la madera, esté bien derecho el uno del otro,y
e unan, y hacen bolver à dár vida à la pua, y unirla con el tron-
o: Puesta la pua, como está dicho, ireis afloxando la escarpa, y
l tronco irá apretando igualmente la pua, de manera, que no se
ebe mover un punto; despues soltareis el cordel de abaxo, y si el
ronco no apretáre harto la pua, le atareis con un junco, apretan-
ole bien, y con barro amassado tapareis las llagas que hayais he-
ho por arriba,y por los lados, embolviendolo con trapos bien ata-
o, porque el agua no le haga daño, y siempre el ojo à la pua, que
o se mueva,y de quando en quando los ireis à visitar para quitar los
impollos que el tronco acostumbra sacar, porque causarian que
a pua se ahogasse; y quando llegueis á Mayo, ó poco mas, con-

viene los troncos que hayais atado los afloxeis,que no eſtén apreta dos, porque la pua pueda mejor ſacar el pimpollo,y hacer mejor ſu crecimiento ; en el lado les pondreis una caña, ò vara, con la qua la ireis atando aſſi como vaya creciendo, para que ſe vayan crian do derechos, y que el viento,ù otra coſa no les haga daño;y ſi fuer echando pimpollos ſe los quitareis, entrecabandolos una vez cada mes, no dexandoles yervas por el contorno, y haciendolo aſſi, ten dreis ingertos bellos, y hermoſos. Conviene que el arbol que ſe quiere ingerir ſea grueſſo, por lo menos con el dedo pulgar, y que ſea de dos años, porque el que es de uno, ſubitamente echa pimpollos, y queda eſteril, è infructifero.

*Ingerir de pua entre corteza, y madera.*

Quanto en el ingerir de pua entre la corteza, y la madera del tronco, ſolo ſe uſa en los arboles yá grueſſos, y viejos, los quales tienen la corteza dura, y grueſſa para poder tener apretada la pua, y ſe hace como ſe ſigue. En el tiempo que el arbol quiere empezar à entrar en humor, que ſerá por todo el mes de Febrero, y Marzo, que entonces la corteza empieza à deſpegarſe de la madera del tronco de las grueſſas plantas ſilveſtres, que no ſe pueden facilmente hendir por medio, ò en cruz, ò de otra manera, y tambien en los troncos, y ramos de grueſſa, y gorda corteza, como la higuera, ciruelo, peral, y caſtaño.

La pua que ſe ha de ingerir, debe ſer como la que ſe ha dicho, aſſi en el coger,como el haver eſtado cogida,y conſervada, y al miſmo tiempo de la Luna. Conviene ſerrar el arbol ſilveſtre grueſſo, que no ha ſido ingerido, encima del tronco, donde ſalen los renuevos de los ramos, todo redondo ; deſpues arriba en el corte, entre la corteza, y la madera, hincareis un hierro à modo de lanceta para levantar la corteza, para hacer lugar para meter la pua, ſin que entre del todo tanto como debe entrar la pua, y primero cortareis la corteza un travieſſo de dedo, para que mejor dé lugar à la lanceta, y deſpues à la pua, y dicha pua cortareis en el cabo mas grueſſo, ſolo de una parte, como paleta, que vaya haciendo punta, y de la otra parte que quede con la corteza, y aſſi la ingerireis en el lugar del tronco, que la parte cortada vaya de la parte de la madera, y la otra parte vaya de la parte de afuera, y hareis entre forzada, que ella miſma haga un poquito mas de lugar de que haya hecho la lanceta de hierro, ò de hueſſo, ò de madera fuerte, y pueſta una pua, de la miſma manera pondreis mas por el contorno, haſta tres, ò quatro, porque como el tronco es grueſſo, bien lo puede llevar, y con la mucha virtud del arbol, preſto bolverá otra vez à ſer arbol perfecto; y hecho eſto, lo embolvereis con

un

ın poco de barro amassado con estiercol de buey, atandole como e ha dicho arriba. Tambien se pueden ingerir de esta manera :l albericoque, manzano, alberchigo, durazno, almendro, higuera, castaño, peral, y ciruelo, los quales deben ser tamaños :omo el brazo, porque si dichos arboles tuviessen la corteza muy ierna, y simple, no sería tan bueno, y por esso conviene que a tengan dura, y firme para poderse hacer bien, si no fuere algun otro arbol mas chico, que la tuviesse tierna, y buena para este ›roposito.

*Ingerir con barreno en dos maneras.*

Con barreno se puede ingerir en dos maneras; el uno de pua, :ogida de los arboles, como se ha dicho arriba; el otro se hace de vara, ò varilla, la qual no se coge del arbol, sino que deben estár plantadas las dos, la una cerca de otra, como el que ingiere, con :l que se ha de ingerir.

El ingerir de pua cogida con el barreno, se hace de esta manera: barrenareis el tronco del arbol un traviesso de dedo dentro le la madera con un barreno pequeño, del gruesso de la misma pua, que el agujero vaya àcia abaxo; despues quitareis el pellejo, ò corteza del cabo de la pua, todo aquello que haya de entrar dentro del agujero hecho dentro de la madera, quitado todo el rededor, siguiendo la misma forma que tiene dicho agujero, à fin que puesta dicha pua, su corteza esté bien assentada encima de la madera de todas partes, sin entrar nada de la corteza dentro de la madera, porque o que está dentro de la madera, no sirve sino para sustento de la pua, y la corteza, ò pellejo de la pua sirve para que el licor, ò saba, que llamamos, haga union con la del tronco, y de esta manera viene à dár vida à la dicha pua; despues de puesta, como está dicho, podreis poner mas por el contorno del tronco, si el tronco fuere gruesso, conforme el tamaño del tronco del arbol, y despues pondreis un poco de barro por el contorno de la pua.

*Otra manera de ingerir con barreno.*

De otra manera se ingiere con barreno, que la pua no se corta del arbol, lo qual es muy buen modo para los curiosos, y muy seguro para toda manera de arboles, aunque no haya conformidad entre ellos; verdad es, que estas cosas de ingerir los arboles con sus contrarios, no son durables, sino que se hacen por mas curiosidad, por lo que se mudan los sabores, y gustos de las frutas, como se dirá adelante, y de esta manera se puede ingerir la vid encima de otra de parral, que fuere de ruín planta, de otra buena del mismo parral, y en la viña lo proprio, lo qual se hace desta manera. El arbol que querais ingerir uno con otro, deben estár plantados el uno al lado del otro; despues en Febrero, ò en Marzo, que es el proprio tiempo,

con un barreno hareis un agujero, que passe de una parte à otra del tronco del arbol que querais ingerir, ò en uno de sus ramos, y el agujero debe ir un poco àcia arriba, y hecho, le limpiareis con una gubia de Carpintero, por lo que el barreno siempre le dexa rasposo, y por el dicho agujero passareis una varilla del arbol de su lado, hasta que entre un poco forzada, sin cortarla, y la atareis de manera que no pueda bolver atrás; despues con barro, y estiercol seco de buey, todo junto amassado, ungireis el contorno de la varilla de una parte, y otra del agujero, atando esto con algun trapo, y al cabo de dos años este ingerto estará unido, el qual podreis cortar despues junto al arbol; y tambien cortareis el arbol ingerto à dos dedos encima dél, y de esta manera tendreis el ingerto seguro, advirtiendo de cubrir el corte del arbol con la massa que se ha dicho, para que el Sol no le haga daño.

*La manera de ingerir de escudo.*

¶ No hay de todos los modos, y maneras de ingerir, ninguno mejor que el de escudo, por muchas cosas, principalmente por hacerse este exercicio sin trabajo del cuerpo, que qualquier Principe se puede entretener en ello, por el grande gusto que despues puede tomar de ello, quando vé tan lindas, y hermosas frutas que salen del exercicio hecho de su mano, tan varias en el color, y olor, como en el gusto, y sabor; y por otra particularidad, que no se pierde ningun arbol, porque no se cortan hasta tanto que estén bien seguros, que el escudo está unido con el arbol con que se ingiere; mayormente, que con él se pueden reparar los yerros, y faltas que hacen los ingertos de pua, porque los que se mueren hacen despues pimpollos, y en ellos pueden en el tronco ingerir de escudo en llegando el Verano. Este modo de ingerir no se puede hacer hasta que los arboles tengan aquel humor, ò licor que llamamos saba, que es quando la corteza se divide de la madera, que es desde Marzo hasta todo Septiembre, y conforme los arboles, porque hay algunos que lo tienen antes, que son aquellos que primero pimpollean, de los quales es el moral el primero que se puede ingerir en Marzo de escudo, y esto antes, ò despues, conforme el clima, y Cielo de la tierra, si fuere fria, caliente, ò templada; y assi se puede despues ingerir todos los meses arriba dichos, si se hallan pimpollos que no hayan salido los botones, ò ojos de dichos pimpollos.

Todos los arboles de especie de naranjos, albericoques, ciruelo, peral, almendro, manzano, cerezo, granado, castaño, è higuera, se pueden ingerir de escudo desde Abril hasta Septiembre, hallandoles con sazon, esto es, que se pueda separar, y dividir la corteza

de

e la madera. Muchas veces se vé en una misma especie de arboles, en la varilla que se les tiene de ayudar con la punta de un cuchillo poco à poco, quando se saca el escudo. Tambien se ha de advertir, que los pimpollos, ò varillas; de las quales haveis de sacar escudos, las haveis de tener puestas en agua (si no fuesse que luego se pusiesse por obra) porque como es tan tierno, padece muy presto; y acaso huvieren yá padecido algun tanto, se pondrán todas dentro de agua hasta la mañana; y quando los hayan de llevar fuera, harán que sean con agua del todo cubiertas dentro de un cantaro, ò en otro vaso, que de essa suerte se quitan muy bien de la maderá, y las mas veces mejor que no en saliendo del arbol.

*La manera de sacar el escudo.*

¶ La forma, y modo de sacar el escudo es este. Tomareis una de las varillas, de las quales quereis sacar el escudo, y con un cuchillo que corte bien le cortareis todas las hojas, nò muy junto del tronco, porque no haga daño al ojo, ò botoncillo que hay encima del assiento de las hojas: verdad es, que hay algunas hojas, como son las mas baxas del pimpollo, ò varilla, que no tienen ojo, ò botoncillo; hecho esto, cortareis al rededor la corteza un travesso de dedo debaxo de dicho botoncillo, y encima dél de la misma manera, y despues cortareis la dicha corteza de la parte de atràs del corte de la corteza de arriba hasta el corte de abaxo, y con la punta por la otra parte ayudarle à que se levante, y suelte dicho escudo de la madera, y esso hasta que no se tenga sino un poco en el contorno del ojo, y entonces tendreis la varilla con la mano izquierda firme, y con los dos dedos de la mano derecha apretando el escudo, haciendolo rodar, porque con el apretar vaya con el escudo el ojo que está apegado con la madera, y assi haveis de mirar siempre el escudo si de la parte de adentro está llano, que si no sería quedarse con la madera; y estos semejantes escudos bien se pueden poner, pero no serán de ningun provecho, que nunca harán pimpollos; algunas veces se vé haver ojo de la parte de adentro al derecho de la hoja, por esso no dexa de ser bueno, solo sea llano en el derecho del ojo; el dicho escudo debe ser mas largo que quadrado; si la varilla fuere un poco gruessa, la cortareis una cintilla de corteza, del largo de un corte al otro, conforme pareciere ser necessario al escudo; es esta su figura, el qual se mece, y saca de las varillas de los arboles que tienen la corteza delgada, como la del granado, ciruelo, y otros.

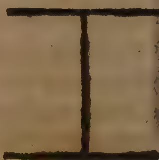


¶ Los demás que hallareis la corteza gruessa, ò un poco densa, los quitareis con punta, porque se assienta mejor, y mas facilmente que no el quadrado. Despues de cortado el quadro como se ha dicho, le cortareis encima la varilla de la parte de abaxo, quitandole los dos quartos, quedando con la forma que aqui se pone su figura.



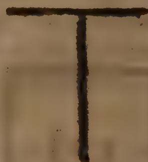
Algunos hacen la punta en el cabo de arriba. Otros escudos se sacan, que à causa de las hojas, y ojos son muy espesos, en los quales havrá dos, ò tres ojos en un mismo escudo, los quales se pueden reservar todos, ò à lo menos el mas principal, como en el del granado, y olivo.

¶ El escudo quadrado se pondrá en el tronco principal del arbol, ò en el de los ramos, ò en varillas, si las hay en el tronco, y que sea en lugar muy llano, y à la parte del Medio-Dia, poco mas, ò menos, porque se vé que viven mas los puesto cara al Sol, que no los que no lo están; y assi cortareis la corteza à la parte de arriba, y de la parte de abaxo lo mismo, de la medida del largo del escudo; y quando la cortareis, tendreis el escudo presentado encima del lugar del tronco donde se ha de poner; y entonces cortareis encima, y baxo dél; despues cortareis por el medio de un corte à otro, como vereis por esta figura. Despues por el corte, que será del largo, ireis abriendo poco à poco la corteza con la punta del cuchillo de la una parte, y de la otra; como quien abre dos puertas de una ventana, hasta que veais que hay lugar para el dicho escudo quadrado; advirtiendo, que el ojo quede en medio, y despues con un hilo fuerte lo atareis por encima de la corteza todo al rededor, de arriba abaxo, sino fuere por encima del ojo, y apartareis el hilo un poco recio; y si pusiereis el ojo encima de otro de la madera del tronco, se hará con mas vehemencia el pimpollo, que saldrá del tal escudo.



*Como se pone el escudo de punta.*

¶ El escudo de punta es muy facil de hacer, porque no es necessario sino en el arbol donde le querais poner, darle dos cortes en forma de la Cruz en el ancho del escudo, y arriba abaxo del largo, y de la parte de arriba abrireis la corteza de una parte à otra, yendo baxando poco à poco hasta abaxo, y por arriba pondreis la punta del escudo, apretandola àcia abaxo, hasta que esté dentro la corteza,



teza,

eza, y apretandola un poco por abaxo, y por lo llano, se ıará hacer el lugar que conviene, por estár bien assentado, y lano, atandole despues de la manera que se ha dicho de el escudo quadrado, advirtiendo, que sea en tiempo enjuto, que no llueva poco, ni mucho, ni haga viento de Medio-Dia, que todo esso le es muy contrario. Debense tener estos escudos, assi el quadrado, como el de punta, atados quince dias, poco mas, ò menos; al cabo de los quales los soltareis, porque si passa mas tiempo de essa manera, les sería muy dañoso, porque assi como fuesse el tronco creciendo, apretarian mucho las ataduras: Si se ingiere de escudo en la Primavera, en los meses de Marzo, Abril, Mayo, ò Junio, si despues de passados quince dias de la desatadura se viere estár verdes, cortareis el tronco dos dedos encima del escudo, poniendo en el dicho corte barro amassado con estiercol de buey seco, y vereis en el proprio año como crecerá, que parecerà un medio arbol: Puedense poner en el mismo tronco mas escudos, para que mejor se pueda acertar que alguno viva. Si se ingiere de escudo en Agosto, ò Septiembre, no hareis mas de desatarlos, sin cortar el tronco hasta la Primavera que viniere, que tampoco en el Invierno no haría nada, y desde la Primavera hasta Septiembre tendrán todo este tiempo para crecer, y se hará arbol perfecto; si al empezar à echar el pimpollo, los caracoles, hormigas, y piojos los persiguen mucho, los cazareis con los remedios que se pondrán en el Capitulo siguiente.

*Manera de ingerir de cañon.*

¶ El otro modo, y uso de ingerir de cañon, no se puede hacer en todos los arboles que se ingieren con escudo, sino solo con el moral, durazno, malacaton, albericoque, cerezo, manzano, y castaño, y se hacen en esta forma, que se sacan los cañones de las mismas varillas de que se saca el escudo; esto es, tomareis una varilla tierna del mismo año, y quitadas las hojas (como está dicho en el ingerir de escudo) y cortada la parte de arriba, corteza, y madera, y de abaxo solo la corteza, y con un pañuelo lo apretareis, sacandolo, y despojandolo de el tronco por el cabo que hayais cortado la madera: tambien algunos lo sacan por el cabo gruesso de la varilla, pero por este cabo los mas cañones se abren; y siempre que hayais despojado el cañon, ò sea por un cabo, ò por otro haveis de cortar la madera que queda despojada de la corteza, y en el arbol donde la querais poner, escogereis una varilla, ò pimpollo, de el tamaño de dicho cañon, y lo cortareis al cabo de encima, empezandole à despojar la corteza en dos, ò tres partes por abaxo, y le metereis el cañon por abaxo, hasta que veais que entre un poquito forzado,

y

y entonces no quitareis mas abaxo la corteza, y encima de este ca- ñon conviene poner otro, aunque no haya ojo, sino solo para ma conservacion del primero, por el daño que puede recebir del Sol, y ayre; y si el cañon le cortareis à la parte de abaxo, de dos partes un poco como una C. se assentará mejor con la corteza de abaxo, que queda despojada, y en estando hermanado, irá sacando el pimpollo copiosamente, yendo siempre todos los pimpollos que sacáre por las partes del tronco, fuera de los del dicho cañon.

*Modo de ingerir, que una fruta sea de dos especies.*

Pues havemos enseñado el ingerir de escudo, os enseñaré otro modo de ingerir, para que una misma fruta sea la mitad de una especie, y la otra mitad de otra, y de diferentes colores, y sabores. Hareis dos escudos, el uno de naranjo agrio, y el otro de naranjo dulce, y de los dos hareis uno, cortandolos entrambos hasta el ojo, el uno de la una parte, y el otro de la otra, hareis que los dos ojos estén un poco cortados, y pondreis los dos juntos dentro de la corteza, de manera que los dos medios hagan solo un ojo, y lo demás hareis como se ha dicho en el ingerir de escudo, y de ellos se hará una union, que sacarán un pimpollo, que dará el fruto la mitad de la naranja dulce, y la otra mitad agria; y lo proprio hareis del granado dulce, y agrio, y del durazno de los dos colores, y del manzano en las colores, y sabores, y de las demás frutas con diferentes.

*Para que el durazno no tenga huesso.*

Otro modo, y manera hay para hacer que el durazno no tenga huesso, con ingerirle encima del sauce, del modo que se sigue. Plantareis un sauce junto à un durazno, en parte que se pueda regar, porque este arbol requiere mucho la humedad, y lo ingerireis del modo que se ha dicho con barreno, sin que se corte la pua del durazno. De otra manera lo podreis hacer, tomando una varilla de sauce, y plantarla de ambos cabos, como un medio ciruelo, que no suba mas que la tierra, y debaxo dél plantareis un huesso de durazno, el qual quando haya nacido, hendireis, ò partireis la varilla de sauce al cabo del ciruelo, haciendo passar el pimpollo del durazno por medio, atandole muy bien, cubriendole de barro por donde estuviere partido; y quando dicho durazno esté unido con el sauce, cortareis el dicho durazno debaxo del ciruelo del sauce, que solo viva de la substancia del sauce, y lo cubrireis de tierra todo, sino fuere el pimpollo del durazno, y de esta manera tendreis duraznos sin huesso.



CAPI-

## CAPITULO SEPTIMO.

### ECRETOS CONTRA LAS ORUGAS, PIOJOS, HORMIgas, guſanos, caracoles, topos, ratones, ſerpientes, alacranes, y otros animalejos, que hacen daño à las yervas, arboles, y frutas de los huertos, y campos.

PAra que las orugas no ſe crien en las yervas de los huertos, y campos, tomareis ceniza de ſarmientos, deshecha con agua, *Secretos contra las orugas.* y con ella rociareis las yervas; ò ſi ſahumais las yervas con betun, y azufre vivo, no las harán daño; ò tambien ſi tomais ſimiente *Anatolio.* de las miſmas yervas, y las poneis en remojo con legia hecha con ceniza de higuera, y deſpues las ſembrareis, no las harán daño las orugas. Matareislas tambien, ſi ſahumais todo el huerto, quemando murciegalos, y colas de ajos ſin las cabezas, de manera que el vapor vaya por todo el huerto; ò tomando orines, y heces de aceyte, hervido todo junto, y deſpues de frio rociareis todas las yervas. Si las orugas vienen de otro huerto al vueſtro, cocereis anís con agua, y quando eſtuviere frio, con ella rociareis las yervas, guardando no os toquen en las manos, ni cara. Otros acoſtumbran plantar cebollas albarranas en el huerto para eſte efecto. Muchos echan ceniza de higuera encima; y otros cuelgan muchas cebollas albarranas en los arboles del huerto. Hay otros que toman cangrejos del rio, y los cuelgan por muchas partes de los arboles del huerto.

Si dichos remedios no fueren ſuficientes, tomareis orines de buey, y heces de aceyte, todo junto lo hareis hervir en el fuego, y deſpues de frio rociareis con ello las yervas, y arboles del huerto, la qual coſa ha ſido experimentada por Anatolio. Algunos hay que *Anatolio.* toman hongos, de los que ſe hacen à los pies de los troncos de los *Miſſaldo.* nogales, y con ellos ſahuman las yervas, y arboles. Otros hay que toman galbano, y uñas de cabron, ò cuernos de ciervo, y los queman, dividiendo el humo por las yervas del huerto. Tambien las matareis ſi las echais agua, con la qual ayan eſtado infundidos cangrejos por eſpacio de ocho dias al Sol. Columela dice, y hace men- *Columela.* cion de un remedio muy ſeguro, y experimentado para eſte efecto, no hallandoſe otro para poderlas quitar, y es, hacer que ſe paſſee un rato por el huerto la Hortelana, ò otra qualquier muger, à pie deſcalſo, en tiempo que tenga el ordinario, ò natural, y hecho eſto, vereis caer las orugas de las yervas, y arboles; advirtiendo, que

eſſo

esso no se haga en saliendo el Sol, porque las demás cosas recibi-rian daño.

*Secretos contra todo genero de animalejos.* *Missaldo.* *Diophanes.*

Matareis qualquier otro genero de animalejos, que hacen da-ño à las yervas, arboles, y viñas, haciendo lo que dice Diophane Griego, que tomando dos, ò tres vientres de carnero frescos co el estiercol, y estos llevareis al huerto, campo, ò viña donde ha-cen daño, y alli hiciereis unos hoyos, donde pondreis de ellos à ca-da uno, cortandoles el pellejo, porque se demustre el estiercol; si passados dos dias bolveis allá, hallareis todos los animalejos ce-bados à comer aquella suciedad, los quales podreis matar, ò cu-brirlos con tierra, y hecho dos, ò tres veces, havreis muerto to-dos los dichos animalejos.

*Secretos contra los piojos de las yervas.* *Anatolio.*

¶ Los piojos no harán daño à las yervas, ni à otras plantas, si en medio de ellas plantais oruca: Tambien los matareis, si tomai vinagre fuerte, y beleño, todo junto destemplado, y rociareis las yer-vas, en las quales havrá piojos. Otros acostumbrã sembrar las simien-tes de las yervas de comer, rebueltas con simiente de yervas, que le sirve de grande provecho, particularmente à los nabos, y rabanos.

*Secretos contra las hormigas.* *Palladio.* *Plinio.*

¶ Cazareis, y matareis las hormigas, tomando algunos d ellas, y aquellas quemareis junto al lugar donde están las otras, y con la hediondéz de éstas las otras huirán. Si las quereis sacar d sus hormigueros, tomareis cascaras de caracoles, y las quemareis despues picadas, ò machacadas, las mezclareis con estoraque liqui-do, echandolo en los nidos. El proprio efecto hará, si poneis al re-dedor del nido oregano, y azufre machacado todo junto; tambien si tomais goma fetida, y la desatais con aceyte, y la echais dentro rociandolas. Dice Palladio, que si dichas hormigas tuvieren nido que las echais dentro un corazon de avechucho; si vinieren de otra parte en vuestro huerto, derramareis ceniza por todo el contorno y no os molestarán. Plinio trae otro remedio muy importante pa-ra contra las hormigas, y es, que tapeis muy bien todas las boca de los nidos con lodo de mar, ò con ceniza amassada con agua sa-lada, si acaso no estuvieren cercanos del mar. Quitareislas de lo arboles, si los ungís los troncos con hiel de buey mezclada con pez, y heces de aceyte. Lo proprio hareis, si les ungís los tron-cos de los arboles con bolo armenico, y pez, todo junto. Otro toman pez prieta, y la cuelgan en el arbol, y de esta manera se ván las hormigas.

*Alberto.* *Columela.* *Plinio.* *Palladio.*

Si las quereis quitar de su lugar, tomareis oregano seco, y hecho polvos, los derramareis muy bien donde estuvieren dichas hormi-gas, y luego se irán. Guardareis no se suban à los arboles, si tomai al-

ramuces verdes, y amargos, y machacados, el zumo de ellos ezclado con aceyte, y ungidos los troncos de ellos junto à la erra todo al contorno, y algunas veces con ſolas heces del acey-. Tambien huírán ſi tomais el corazon de la abubilla, y lo po-is adonde hacen daño. Muchos afirman, que el corazon de el urcielago prohibe la ſalida de las hormigas de ſus nidos; mas el ufre es mucho mejor, por el mal hedor que les dá. Otros toman ra, y la ponen apretada por todo el contorno del tronco del ar-ol, amaſſandola, y poniendola de la parte de encima, à modo taza concabada, y éſta la llenan de agua, y de eſta manera ſe s impide la ſubida. Finalmente deſtruíreis las hormigas, ſi tomais ora y media de azufre, y lo derretís en una olla nueva de barro, niendole dentro tres, ò quatro onzas de ſal tartaro, ò ſal de niza de vidrio, meneandolo bien todo junto, y pueſto al fue-, haſta tener el color medio colorado; deſpues la ſacareis del ego, echando eſto en un vaſo muy bien majado con agua, y iando eſté frio, lo picareis ſutilmente, y con agua de fuente naſſareis dichos polvos, de tal ſuerte que queden muy liquidos, ſpues los pondreis en otro vaſo de vidrio, haſta tanto que el gua quede colorada, y con ella rociareis los montones, y nidos las hormigas, y troncos de los arboles, las quales quedarán uertas, ò huírán. *Alexio.*

¶ Si por acaſo ſucediere, que vinieſſen, ò nacieſſen muchas ngoſtas, que otros llaman gafañones, como acontece algunos ios, no harán daño en algo ſi las rociais con agua ſalada, que yan hervido altramuces amargos, ò pepinos ſilveſtres. De la miſ-a manera las matareis, tomando murcielagos, y los colgareis cima de los arboles mas altos de aquellas partes. Tambien hareis miſmo tomando de las miſmas langoſtas, ò gafañones, y las emareis alli miſmo, y con aquel hedor de las quemadas, las vi-s huírán, ò ſe morirán. Matareislas haciendo hoyos donde haya ellas, y dichos hoyos rociareis con agua de peſcado ſalado, y al bo de ocho dias podeis ir, y las hallareis juntas en dichos hoyos, las podreis matar. *Secretos contra las langoſtas, ò gafañones.*

¶ Hareis que los caracoles no os hagan daño à las yervas, to-ando ollin de chimenea, ò heces de aceyte freſco, y de ello rocia-is por el contorno de las yervas que de ellos quereis defender. ambien las defendereis de ellos, ſembrando garvanzos por el con-rno de las yervas que de ellos quereis defender. *Secretos contra caracoles. Secretos contra los topos.*

¶ Cazareis los topos de los huertos, y campos, poniendoles ſus madrigueras puerros, ò cebollas, porque luego ſentirán el *Alberto.*

olor,

olor, y saldrán afuera todos espantados. Juntareis todos los top del huerto, ò campo, poniendo en un vaso de barro vidriado uno ellos vivo, y azufre en polvos encendido, lo qual en sintiendo olor gritará, pidiendo favor con una voz piadosa, y con aquel gi to los demás vendrán.

*Paxamo.* Dice Paxamo, que tomeis un vaso pequeño, y espeso, y aquel hareis agujeros, y pondreis dentro paja, y resina de pin tanta, quanta fuere necessaria, juntamente con azufre, despues ce rareis todos los agujeros de las madrigueras de ellos, que no qu de sino uno abierto, en el qual pondreis dicho vaso, pagando fuego, y poniendole de manera que todo el humo entre dent de la madriguera, y con aquel hedor se congregarán todos l topos, y los podreis coger, ò matarlos. Tambien hareis que hociqueen, ò caben la tierra en el huerto, ò campo, si ten plantada en ellos aquella yerva, que se llama la yerva de los t pos, y por otro nombre la higuera infernal. Otros para este rem dio toman barro, y lo amassan con zumo de pepinos amarg *Plinio.* poniendo en las madrigueras de ellos. Tambien dice Plini que metiendoles por los agujeros de las madrigueras de las he del aceyte, los matarán. Otros los cazan haciendoles sonído c un clarin, ò corneta dentro del hoyo de la madriguera, que c aquel sonído se espantan, y salen fuera por los otros, y los t man, y matan.

*Secretos contra las sierpes.* Finalmente, otros los cazan al tiempo que el Sol sale, y qua do se pone, que en este tiempo ellos hacian, y sacan tierra, y qua do los vén mover, y sacar tierra arriba, les dán un poco adelante golpe de azadoncillo, y los sacan fuera con la tierra, y algunas ces los matan con el golpe.

*Florentino.* Florentino, grande Interprete de las cosas de Agricultura, la Escuela Griega ha enseñado, y escrito muy diligentemente, q las sierpes no harán habitacion en ninguna manera en los huert y campos, ni en otra parte donde haya, ò esté plantada la yerva *Democrito.* temissa, axenjo, ò abrotano. Democrito afirma, que matarán sierpes echandolas encima hojas de encina, ò de salvia, ò en ay *Tarantino.* nas saliva en su rostro, y cabeza. Dice Tarantino, practico en Escuelas de los Griegos, que quien comiere rabanos, ò bebiere zumo de ellos, las serpientes no le harán daño.

*Florentino.* Florentino dice, que las serpientes nunca se llegarán en pa donde haya enjundia de ciervo, ò raíz de centauro, ò piedra de a bache, ò estiercol de aguila, ò de gavilán. Tambien huirán toma do el pelitre, niella, galbano, cuerno de ciervo, hysopo, azufre, n

dro-

oño, y uñas de cabron, todo esto junto picado sutilmente, des-
ues infundidos con vinagre fuerte, y hecho massa de todo, hareis
elotillas redondas de ellas, y las echareis por todo el huerto, ò
ampo, despues echarán tan grande vapor por el ayre, que fuerza
las serpientes à huír, como si las alcanzassen à palos. Experimen-
do está con experiencia muy cierta, que haciendo sahumerio de
uelas de zapatos viejos en donde haya serpientes, huirán luego; y
o tan solamente las de los huertos, campos, y casas, pero aun las
ue entran dentro de los cuerpos de los hombres, como acontece
al vez à los que duermen en el Verano en la campaña con la boca
bierta. De lo qual dice Marco Gatinario, Medico muy famoso, *Gatinario.*
aver acontecido en su tiempo con un hombre, al qual como hu-
iessen hecho grandes remedios, y le aprovechassen poco, acudieron
dicho remedio, haciendole tomar el sahumerio por la boca con
n colador, y como dicha culebra sintiesse dicho hedor, salió en
resencia de muchos, q̃ alli estaban presentes, por el trasero, la qual
ra muy gruessa, causando à todos los presentes grande admiracion
e vér un secreto tan admirable, y provechoso, y tan facil de hacer,
l qual me ha parecido no dexarle de poner aqui con tan buena
casion; tambien huyen las serpientes de las cebollas, y ajos; huyen
ambien mucho del fresno, de tal manera, que no tan solamente
la madrugada à la sombra de ellos se llegarán, pero ni aun à la de
a tarde, antes procurarán huír mas que del fuego, de tal manera es
sto verdad, que si echais una sierpe en medio de un fresno, y del
uego, vereis que mas presto huirá por la parte del fuego, que por
del fresno, lo que se puede bien experimentar. Dice Virgilio, Pa- *Virgilio.*
re de mucha erudicion, que si tomais cedro, y galbano, y lo que-
mais, que esté encendído, y siguiendo con esto las sierpes, todas huí-
ín; dice: *Inquit, & adoratum stabulis incendere cedrum, galbanoque
gitare, graves nidore chelidros.*

Las sierpes podreis menear con las manos sin haceros ningun
año, ungiendoos las manos primero con zumo de rabanos: Si al-
uno estuviere mordído de alguna sierpe, no teniendo calentura,
eba del zumo de las hojas del fresno con vino blanco, y friegue
cha mordedura con las dichas hojas, y zumo, y se hallará buena;
que ha sido experimentado con felíz sucesso.

¶ Matareis los ratones, tomando adelpha en polvos, y la mez- *Secretos*
areis con horina, ò queso rallado, todo junto rebuelto. Tambien *contra los*
areis lo mismo, tomando simientes de cohombrillos amargos, *ratones.*
delpho negro, ò coloquintidas, todo junto polvorizado, y rebuel-
con harina, ù otra cosa. Si poneis en sus madrigueras ceniza de

encima, vereis cosa maravillosa, que todos los ratones saldrán llenos de sarna, y se morirán. Tambien dandoles à comer levadura, amassada con serrin de hierro, se morirán.

Hareis lo mismo tomando lechitresna bien picada, mezclada con vino blanco dulce, dandoselo à comer con la comida que mejor les sabe. Huirán si les sahumais el lugar donde están con caparrosa, oregano, y simiente de apio, todo junto.

Tambien los hareis huìr tomando uno dellos, y le desollareis la cabeza, y le dexareis ir vivo, porque despues los demás huirán. El sahumerio de la uña de la mula quemada en el fuego, les es tan odiosa, que luego que sienten su olor huyen à no poder mas.

Si tomais dos ratones,ò mas vivos, y à la noche los meteis en un vaso quebradizo,y le poneis en fuego manzo de leña de fresno,y quando el dicho vaso se vaya calentando,empezarán à gritar,y con los gritos, y ahullidos que estos darán, todos los demás acudirán, y se echarán en el fuego, abrasandose por ayudar à los otros.

Dice Apuleyo, que los ratones silvestres, ni domesticos, no se defenderán de la muerte si los cerrais los oyos de sus madrigueras.

*Secretos contra las porceletas, alacranes, y murcielagos.*

¶ Las porceletas,y otros animalejos semejantes de los huertos, juntareis para matarlos tomando la tripa interior de una oveja muerta, y la pondreis en el lugar donde ellas se juntan, y despues de dos dias las hallareis comiendose el estiercol de la tripa, y las podreis matar.

Si quereis sacar los alacranes de alguna parte,quemad algunos de ellos,ò haced sahumerio de mastuerzo, mezclado con galbano, ò con enjundia de cabron,ò plantad en el huerto algun avellano. Los murcielagos no bolarán por el huerto,si haceis sahumerio de yedra.

## CAPITULO OCTAVO.
### SECRETOS DEL SITIO, Y DISPOSICION DE LOS *arboles del bosque, y de los de agua.*

*La tierra para los arboles de los bosques.*

QUanto en los arboles de los bosques, es necessario conocer la calidad de la tierra,adõde se han de plãtar, si fuere gorda ò seca,y si hay harta profundidad della,ò si es sujeta al agua porque unos arboles la requieren seca,otros humeda, y assi conviene plantarlos de manera,que dén provecho, dado que la tierra sea buena, como los arboles la requieren; pero aun debemos saber que hay dos arboles,que son estimados à peso de dinero,como la encina,y el castaño,por dos cosas principales; la primera,porque producen fruto,el qual en tiempo de hambre,y esterilidad se puede ha-

cer

ter de ello pan mezclado con cebada; la segunda, por ser la encina
tan excelente para hacer de su madera tinajas, y cubas para el vino,
y por esso tanto el uno como el otro son de mucha estima. La tercera
especie de arbol es el olmo, que aunque no es de tanto util
como los otros, por no producir fruto como los sobredichos, todavia
se puede plantar, aunque no sea sino para de quatro en quatro
años cortarle la madera para el fuego. El castaño quanto mas
limpio, es mejor, y produce mas limpio el fruto, lo que no hacen los
otros arboles de su naturaleza, ni quiere la tierra gorda, como la
encina, ni se le pega tampoco la polilla, y en un año se hace mas
grande, y bello, que la encina en tres; si bien es verdad, que el olmo
viene muy presto, mas quando se quiere hacer un bosque de nuevo,
mejor es de castaños, y de encinas; y si quereis que el primer año
tenga gracia, y muy bien parecer de bosque, con esperanza de gozar
de ello, conviene el primer año cerrarle de estacada de arboles
vivos, y de grandes cabas, porque el ganado, ni otros animales no
puedan entrar en él; este cerco de dichos arboles sea conforme el
gusto del dueño, como de la parte de Medio-Dia, de nogales, y de
espinos de majuelos, porque estos son los primeros que en el Verano
echan hojas, en donde el ruiseñor hace su nido; de las otras partes,
como de Oriente, y Poniente, de los mismos espinos de majuelos,
para ingerirles encima nisperos, y otras frutas; à la otra parte
del valle se han de plantar olmos de veinte y quatro en veinte y quatro
pies de termino, escornandolos quando tuvieren siete pies de alto.
Al contorno del valle se pueden plantar algunos frutales, si le diere
gusto à su dueño; y para plantar dicho bosque, conviene de presente
hacer los oyos à manera de quien quiere plantar una viña, porque
las hojas que cayeren de los arboles se queden dentro de dichos
oyos engordando la tierra; y la lluvia, y la nieve que caerá del Cielo
en el Invierno hasta principio de Enero, lo recrecerá mucho. No será
necessario hacer dichos oyos mas ondos de dos pies; mas en el
suelo de dichos oyos conviene esté la tierra bien movida, poniendo
la buena que vayan sacando à un lado, y la otra en otro, porque la
buena se pueda poner à las raices del arbol, conviene que dentro
de dicho oyo pueda caber un palo de tres pies de largo todo al rededor.
Estos arboles conviene plantarlos en el mes de Diciembre,
en tiempo apacible si fuere possible, que es quando no yela, porque
semejante tiempo les es muy contrario, y es mejor plantarlos de los
mismos arboles, que no de bellotas, porque estos, y los castaños
quieren grande cuidado, y diligencia, y no vienen tan presto como
de raiz de arboles, y de estaca, y tambien porque los topos se comen

*Sitio, y disposicion del bosque.*

las caſtañas en la tierra; plantado que ſea el boſque, conviene ſe cultive dos veces al año, la una à fin de Abril, y la otra en fin de Julio; conviene notar, que el punto mas principal de todos los arboles, aſſi domeſticos, como ſilveſtres, quanto mas beneficiados, y cultivados fueren, tanto mas ſe hacen mejores, porque las plantas nuevas de toda manera de arboles, tanto de los de madera para quemar, quanto de los de para obra, les es muy neceſſaria la Agricultura, à lo menos los quatro primeros años, como en Abril, y en fin de Junio, en tiempo humedo, no ſeco, ventoſo, ni caliente, porque el recreo de las plantas es la humedad: El cultivar los arboles mucho, es, porque ſe les quiten las muchas yervas que tienen por el contorno de ſus raíces, que les han quitado toda la virtud de la tierra; eſto pueden conocer los que cultivan los huertos, y viñas, que quanto mas los cultivan, tanto mas ſon mejores, y mas frondoſos; y aſſi, lo primero que ſe ha de hacer deſpues de plantados, es, cultivarlos, y regarlos, ſegun eſtá dicho arriba; y ſi acaſo el Verano anduviere llovioſo, y ſe criaſſe mucha copia de yervas, eſto ſerá à el alvedrio del Agricultor, de darles tercera rexa, porque las yervas no les hagan daño, ni conſuman la ſubſtancia de la tierra, que todas las plantas vienen de humedad, y calidad, y dexando ſombrear los arboles, eſtarán ahogados, y en peligro de morirſe.

*Encina, roble, y carraſca.*

¶ Hay diviſion en el arbol de la encina en tres eſpecies, como encina, roble, y carraſcas, porque todos tres el fruto que hacen ſon bellotas, y en cada eſpecie de eſtos hay macho, y hembra; ſe llama comunmente hembra aquella, como dice Theophraſte, que produce mayor copia de fruto, y mas fuerte, y al contrario hace el macho. Todas eſtas eſpecies de encina ſon de muy larga vida, tanto, que llegan à treſcientos años, como es, los ciento para crecer, ciento para eſtár en ſu ſér, y los otros ciento para diſminuír, como ſe puede echar de vér en los boſques, y por eſto el dicho arbol crece muy tarde, y tambien muere tarde; y aſſi no hemos de maravillarnos, ſi el olmo, freſno, y otros crecen mas porque eſtán pueſtos en buena tierra, mejor de lo que pide la encina, porque eſte crecer es morir, antes que el natural de la encina, y ſus eſpecies es vivir, y crecer poco à poco, y por eſto muere tarde; como el cavallo es perfecto en ſu grandeza à los cinco años, y la del hombre à los veinte y cinco, por eſto vemos que la edad del hombre es mas larga que la del cavallo; por el tanto, quien quiſiere tener un boſque que preſto eſté hecho, plantele de olmos, y otros arboles ſemejantes, porque vienen muy preſto, y dán mas leña en ſeis años, que la encina en diez; con todo eſto, aunque tarden mucho, à

ve-

enir en ſu crecimiento;pero ſon de mas provecho, por lo que pro-
ıucen bellotas. La encina,y roble quieren la tierra gorda, buena, y
ue no ſea humeda; el olmo,y otros la requieren pedregoſa;con to-
lo qualquier eſpecie de arboles, quanto en mejor tierra fueren
ılantados, ſerán mejores: En lo que toca de la virtud, y proprie- *Virtudes.*
lad de eſtos arboles; de la encina ſe hace mucha eſtimacion, por
eſpeto de las bellotas, y de las hojas. De ſus hojas deſtiladas ſale
ına agua, que es ſingulariſſima para tener el fluxo del higado, y
omper las piedras de la vexiga, y para retener la purgacion blan-
:a de las mugeres. Las bellotas ſecas, y hechas polvos, retienen
·l fluxo de el cuerpo. El polipodio cuercino, tomado por la boca,
lá mucha alegria à aquellos que tienen mal de corazon.

¶ La encina ſirve para hacer coſinos,y ceſtas,y otras coſas pa- *Virtudes.*
a vendimiar, y para el ſervicio de caſa; ſus hojas machacadas cu-
an las grietas de los labios, y engiva. Su fruto ſeco, y hecho pol-
os, y mezclado con uncion, tiene grande virtud contra las pie-
lras de los riñones.

¶ Del pino ſe hace en muchas partes boſques de por sí, por- *Secretos del pino.*
que crece, y ſe hace muy grande en los montes altos, y en el lla-
ıo, y lugar ventoſo; requiere que la tierra adonde ſe plantare ſea
muy bien arada, como la del trigo: Nace de ſus piñones; plantaſe
n Octubre, y Noviembre, en lugar caliente, y en lugar frio en Fe-
rero, y Marzo; antes de ſembrarlos conviene meterlos en remojo,
or eſpacio de tres dias, deſpues echarles cinco, ò ſeis dedos en
ıondo en la tierra: no ſe deben traſplantar, que no hayan paſſado
res años, porque tardan mucho en poner raíces, y guardareis
a raíz principal. El pino es de mucha mas dura, ſi ſe tiene cuenta
on èl en limpiarle de ſu caſcara, ò corteza, porque dentro de
lla ſe hacen ciertos guſanos, que la roen, y hacen grande daño
ı ſu madera: Los piñones ſon calientes, y de grande ſuſtento, *Para los eticos.*
por eſſo ſon muy à propoſito para los eticos, pueſtos un
ato con agua roſada, para quitarles aquella acrimonía que
ienen.

¶ Ponenſe aqui algunas ſuertes de arboles,que no aprovechan, *Alamos blancos, y negros, y ſauce.*
i no fueren plantados junto à las corrientes de las aguas,ò à lo me-
ıos en parte, que ſienten mucho la humedad, que de otra ſuerte no
recen,ni medran,como ſon,el alamo blanco,y el negro, el ſauce, y
tros, porque eſtos tienen grande corazon, por el qual producen
nuchos troncos, y leña. Plantanſe del proprio tronco, y de raíz, y
on muy buenos para plantar en una parte, y otra de los caminos,
para hacer ſombra,como ſea lugar humedo.Conviene la primera vez

L 3 plan-

plantar muchos, porque despues en donde se muere uno, es muy dificultoso hacer vivir otro; el mejor tiempo de plantar sauces, y alamos, y otros de la misma calidad, es al fin de Enero, y Febrero, y que estén passados los frios, que les hacen mucho daño.

*Secretos de el tamarisco.*

¶ Tambien el tamarisco quiere el lugar muy humedo, y blando, y faltandole esto, quiere el riego muy à menudo, y assi crece mucho. El tamarisco es muy bueno para la ligereza, y desopilacion del bazo, principalmente para aquellos, que lo tienen lleno de humor melancolico, y assi muchos para esto acostumbran beber con un vaso hecho del palo de este arbol, y tambien comen con un plato de lo proprio: à los puercos, para guardarles de esta enfermedad, es sano consejo, que se les haga el abrebador desta madera, y el agua que les dieren à beber, antes metan dentro carbones encendidos de él, dexandolos ahogar dentro, y despues sacarlos del agua.

*Para el bazo.*

*Sauzgatillo, ò agnasco.*

¶ El sauzgatillo se conforme con la naturaleza del sauce, porque quiere ser plantado en lugar humedo, ò regado muy à menudo; sus hojas, simientes, y flores, son excelentissimas para aquellos que quieren vivir castamente, tomadas por la boca, ò aplicadas por de fuera, con un talego encima de los riñones, y assi otros lo llaman agnoscato; la decoccion de sus hojas ayuda à purgar los riñones, tanto tomada con bebida, quanto aplicada con fomentacion. El sahumo de su simiente aplicado à las partes vergonzosas de la mugeres, las aplaca el insaciable ardor de la Venus.

*Para vivir castamente.*

*Fresno.*

¶ El fresno es tambien de los arboles, que requieren la tierra baxa, y aguda, en el qual se hace mejor, que en lugar alto, por esso se ha de plantar en parte baxa, no tanto en lugar aquoso, como el sauce, hacese muy alto, y derecho.

*Olmo.*

¶ De olmos hay tres generos; unos tienen las hojas pequeñas, y la madera negra; otros las tienen largas, y la madera harto blanca; los otros tienen las hojas muy largas, verdes, y bellas, y la madera del todo blanca; los dos ultimos son los que conviene criar para plantar, porque crecen mas, y aprovechan mejor; à mas desto, son frondosos, y dán mas leña para el fuego; de estas tres maneras de olmos, los unos son machos, y los otros hembras, los que hacen mas fruto, y mas gruessa simiente; y el macho es aquel, que hace chiquito el fruto, y lo produce en medio de la hoja. Por esta razon hay muchos Autores de Agricultura, que han dicho, que el dicho arbol no producia simiente, si venia de planta, ò de tronco, la qual opinion ha tenido Tremelio; no menos es cosa cierta, que cada hoja lleva su fruto cerrado en medio de su hoja, del dicho arbol, del qual

nace

nace el olmo, quando fuere sembrado convenientemente: esta opinion tiene Columela, y la experiencia lo muestra, y de este fruto se ha tratado en el tratado de la yerva corazoncillo. El fresno cria, y recoge mas gusanos que tiene hojas: tiene este arbol una singular virtud contra la ponzoña de las serpientes, el qual les es tan grande enemigo, como lo verán en el tratado que atrás está hecho de las serpientes; por lo qual es tan cuydadosa naturaleza del bien del hombre, que hace que el fresno florezca antes que las serpientes salgan de sus madrigueras, y en el Otoño no pierde las hojas, hasta que hayan buelto à ellas; por el qual, si acaece que alguna serpiente, ò otro animal ponzoñoso haya mordido algun cavallo, baca, ò otro animal, no hay mas sutil remedio, que picar las hojas del fresno, de las mas tiernas, estrujando el zumo de ellas, y haciendoselo beber, y juntamente con esto, aplicarselas encima de dicha mordedura. Este mismo remedio puede servir para los hombres mordidos de semejantes animales.

*Mordedura de serpiente, ò otro animal ponzoñoso.*

La corteza de este arbol puesta en decoccion, es excelente para desopilar el bazo, y sacar grande cantidad de agua de los hidropicos, y tambien para adelgazar los hombres muy gordos.

*Virtudes.*

## CAPITULO NONO.

### *SECRETOS DE LA LABRANZA DE LAS TIERRAS de el trigo, y estercolar, y de la cultivacion, con lo demás del sembrar, y recoger.*

ASsi como en los hombres de diversas Provincias, y Reynos, consideramos variedad de complexiones, conforme el ayre, y clima del Cielo, de la misma manera hallamos en las tierras de labranza, que son de diversas complexiones; por ser las unas fuertes, y otras flacas; unas secas, otras humedas; unas de tierra gruessa, otras delgadas; unas pedregosas, otras las estrelladas; finalmẽte unas arenosas, y otras gordas, y otras que tienen poca madre de tierra, como lo vemos en este Principado de Cataluña, y Condados de Rosellon, y Cerdeña, tener parte de tierra caliente, y parte templada; una fria, y helada; otra sujeta à varios vientos, de manera, que todos los terminos de ella no son de una igualdad, las quales cada una produce diferentes granos, y yervas; unas, que no producen sino matas de juncos, otras de retamas, y otras que algunos años el trigo se convierte en cizaña. Las tierras que no se labran, no crian sino piedras, y yervas inutiles, y de poco provecho, como hace

*Las calidades de las tierras del trigo, y legumbres.*

aquella que queda del estiercol podrido, que dá calor hasta el quinto grado, y tambien de la que està en vago, la qual produce encinas, robles, cardos de todas suertes, y otros. Hay otras, que de ellas mismas crian la manzanilla loca, bervena, mercurial, y estas son buenas tierras.

*Para conocer la tierra, por la distincion de las yervas.*

¶ Por la distincion de las yervas, que producen las tierras, se conoce la calidad de ellas. Los cardones de todas suertes, muestran por testigo de la raíz aromatica, y olorosa. La cañaheja, apio silvestre, y palomilla, vienen de putrefaccion. Las entrambas yedras proceden parte de sequedad, y parte de alteracion de humor. La parietaria chica, y grande, proceden de la parte fria, que ellas tienen del humor de la tierra.

El mercurial de todas suertes, la eufrasia, assi la de dos, ò tres flores diferentes, las acederas rubias de encima, y las tres especies de llantén, vienen de frialdad de ellas mismas; mas el mastuerzo, y la oruga, son de otra complexion, y mas calidad, segun su humor, que ellas mismas confiessan tener de su propriedad, las quales cada una de ellas crecen de su natural, sin otra accion, conforme el humor que està en la tierra. La bervena, y cohortihuela se meten en donde quieren, faltandoles la labranza, con todo ellas la temen, como por su grande enemiga. Para acabar yá con las yervas, y raices, para sacarlas de la tierra de labranza, conviene arar largamente, y muy hondo, principalmente los cardos, deben ser cogidos antes de la primeras lluvias, porque despues no pueden crecer, porque su natural es, en sentir algun poco de humedad del Cielo, luego buelven à crecer como de primero.

En las tierras de labranza no haveis de plantar arboles dentro, ni al rededor de ellas, porque les hacen sombra; y si los plantais, haced que sean sauces, y otros semejantes, porque son arboles que no hacen mucha sombra; ni tampoco plantareis alamos blancos, ni negros; la sombra de los quales, no tan solamente es dañosa à los campos de la labranza, mas aun por sus grandes, y gruessas raices, las quales tiran toda la substancia, y gordura de la tierra, y la simiente que se le siembra, no medra. Otras singularidades de las tierras se tratan en el quarto Libro, en el sitio de la Casa de Campo.

El arar en tierras fuertes, mejor se hace con cavallos, y mulas, que con bueyes, ni bacas, porque no son prontas, ni de tanta execucion como los cavallos; si bien es verdad, que el arar con bueyes, no se hace sino en partes adonde tienen abundancia de yervas para rumiar: en otras partes les es mas comodidad de arar con

ca-

vallos, ò mulas, por lo que hay, que tanto hace un par de mulas, omo dos pares de bueyes; si bien es verdad, que en les tierres fuer-es, es mejor arar con bueyes, por lo que tienen mas fuerza, y de qui se saca aquel adagio tan antiguo, que dice:

*Adagio.*

*Guarda de Dios la Ley,*
*y sirve à tu Rey,*
*y ara con buey,*
*y cogeràs pan.*

¶ En las tierras delgadas, y arenosas es bueno arar con jumen-os, y en su govierno se tiene poco trabajo, y se contentan de poca erva para su nutrimiento, que con abrojos, espinas, cardos, grama, paja se engordan, y están poco sujetos a enfermedades.

Tambien vemos en muchos climas de tierra, y principalmente n este Principado de Cataluña, y Condados de Rosellon, y Cer-aña fructificar mas las tierras en unas partes, que en otras, y que nas producen solo el grano del trigo, el qual hace delicadissimo an, y otros regaladissimos manjares para el sustento del hombre. l dicho Padre de Familias puede conocer por experiencia la cali-ad de la tierra, porque en algunas partes se halla movible, buena, mpia, y de mucha hondura, poco pedregosa, y por consiguiente de rande fruto; y assi la tierra no puede ser demasiadamente arada, orque quantas mas veces lo es, en tiempo de humedad, y en sazon, s mejor; y si no está bien movida, no produce sino abrojos, y espi-as, los quales son reliquias del estiercol podrido: El buen arar de s tierras, es despues que ha llovido, que entonces está en sazon: s tambien bueno el arar en el Invierno, y el sacar las piedras de s tierras nuevas, y ocultas.

*Estercolar las tierras.*

Las tierras, que estan señaladas para sembrar, se han todas de comodar en el Invierno: al Adviento estercolarlas de estiercol de avalleriza, ò de ganado, haciendo esto en las tierras estériles, de es en tres años, ò con estiercol de buey, mezclado con el de ca-allo, para que el uno temple al otro: Hanse de derremar dichos tiercoles por la tierra, quando estén frios, porque despues vienen s nieves, y lluvias, y con esto se mezclan, y reparten: Tambien es ueno, despues de haver segado, y quitado el trigo del campo, echar ego à los restrojos, labrandolos luego despues; y advertid, que el ego no puede hacer daño en los arboles, ni en casa, porque en se-

me-

mejante caſo vale mas dexar de hacerlo;y ſi lo haveis de ſegar para recoger la yerva, lo hareis antes de poner fuego.

*Eſtercolar las tierras.* Tambien ſerá muy acertado,deſpues de haver ſegado, dár la primera rexa al campo, porque toda aquella paja, y yervas ſe ponen debaxo de la tierra, y le ſirven de eſtiercol; con todo el primer eſtercolar yá dicho,es mejor. Algúnos eſtercolan por San Martin de Invierno, al fin del Otoño, porque deſpues vienen las aguas encima à buen tiempo; otros aguardan al Marzo, para que reciban las aguas del Abril: ſea como quiſiere, mas vale eſtercolar, que no dexar de hacerlo, y mejor es eſtercolar à menudo, que no tarde; porque preſto la tierra ſe resfria, quando hay poco eſtiercol. El campo humedo, quiere ſer mas à menudo eſtercolado, y aquellos que pueden ſer à menudo regados, porque quando eſtá helada por la humedad continua que tiene el calor del dicho eſtiercol, la reſuelve: La tierra ſeca requiere menos eſtiercol, porque de ſi miſmo tiene harta calor, por razon de la ſequedad que tiene, y echandole eſtiercol, ſe quemaria la tierra. El buen Padre de Familias de la Caſa de Campo, nunca eſtercola ſus tierras para coger grano en Luna creciente, ſino quando quiere coger yerva para el paſto de ſus animales, en eſte caſo es bueno ſea en el creciente; pero para coger grano, ſea en el menguante, porque en el creciente, en ſemejante tiempo las yervas no mueren, antes crecen con abundancia; mas quando ſe eſtercolan los prados, y alfalfas en el Febrero, en creciente de Luna, entonces la yerva multiplica. Tambien ſe ha de conſiderar la calidad de el eſtiercol, porque el buen eſtercolar, debe ſer de eſtiercol que haya repoſado un año, y ſi fuere mas añejo, vale menos.

*Las calidades de los eſtiercoles.* El mejor eſtiercol es el de palomas, deſpues el del hombre, mayormente ſi eſtuviere mezclado con las demás inmundicias de caſa,porque de ſu natural es calidiſſimo, deſpues el del jumento, que es el mejor de todos los animales, porque eſte animal come à placer,y digere mejor, y ſu eſtiercol eſtá luego aparejado para el campo; conſecutivamente el de las ovejas, y carneros, deſpues el de los cabrones,y cabras;finalmente todos los demás,como el de los cavallos,deſpues el de bueyes, y bacuno, el peor de todos es el del puerco, por ſu grande calor, con el qual quema la tierra, por falta de eſtiercol, las coles; la paja de altramuces cortada, tiene virtud de buen eſtiercol, ò ſembrandolos en tierra eſtéril, y quando granen de las primeras flores,cogerlos,y rebuelta,atarlos con la tierra,y deſta

*Lubrar la tierra.* manera la hacen gorda. Tambien por falta de eſtiercol podreis hacer otro de hojas de arboles,y de eſtiercol de otros animales,teniendo

una balsa, y en ella recoger todas las inmundicias, y basuras, hacer de ellas buen estiercol.

Algunos que son poco curiosos, observan poco el proverbio mun de plantar en Luna creciente, y sembrar en el menguante, rque hay opinion, que el grano aprovecha mejor, y haveis de sar, que es todo al contrario. El trigo quiere dos labores, deses que el campo esté estercolado, antes que se siembre, y son spues que el estiercol esté derramado, y conviene luego que se e, para que se cubra en la tierra, porque de otra manera el ardor l Sol le haria perder la fuerza, y esta primera vez se tiene de arar uy espeso; de tal manera, que apenas se echen de vér las lineas, ò lcos, que assi se cortan las raíces à las yervas, y se mueren. La ra labor se hace en la Primavera, quando la tierra se empieza abrir. La otra tercera labor se tiene de hacer en el Octubre, desies se han de sembrar con otra labor los trigos, y legumbres en creciente de la Luna que no hay que aguardar lluvia, porque trigo que está sembrado en tierra seca, y bien cubierto, se nserva como en el granero; y despues, si sobreviniere agua, el ano que havrá quedado encima de la tierra, en un dia se levantará. el Labrador hiciere reposar la tierra de tigro dos años, será ejor. Otros labran la tierra antes de sembrarla cinco, ò seis ces, conforme al natural de la tierra; todavia quanto mas esviere movida, es mejor, porque el trigo se hace mejor, y de as peso, y esto tenian muy bien experimentado los Judios, ando estaban en España, que aora no los hay, porque como os labran mucho las tierras, por esso siempre dexaban presdo su rrigo à peso, y en la cobranza, para llegar à aquel peso a menester mas trigo, como no era tan pesado, y este lo venan à medida, y ganaban aquello, que havia menester mas para cer aquel peso.

*Eleccion del trigo, y otras simientes para sembrar.*

Algunos Labradores en este Condado de Rossellon, en tiempo e la tierra está muy seca, y que no llueve, ponen el trigo en una aja en remojo con agua, en donde se haya hecho derritir estierl, y un dia, dos, ò tres despues ván sembrando aquel trigo, luego mo la van sacando de la dicha agua, y alguna vez por lluvias, que nen es forzoso estár el dicho trigo en dicha agua diez dias, y es todo grillado, y sembrarlo assi, y haver tenido feliz sucesso, y i me ha parecido poner esta experiencia para semejantes ocasios, si alguno quisiere aprovecharse de ella.

¶ El Padre de Familias de la Casa de Campo, como diligente, uriosa, escogerá el trigo, y otros granos para sembrar, que sea lleno,

no grueſſo, denſo, y firme, de color rubio, lucido, limpio, no ma añejo que de un año, del qual el pan que ſe hiciere ſerá ſabroſo, y d buen guſto, poniendo à parte las mejores eſpigas, y deſpues que la havrá acrivado, tomará del grano de abaxo, porque eſte ſerá el ma grueſſo, y peſado; y à mas de eſto, que ſea de tierra gorda; advir tiendo al ſembrar de contrariarlo, como es, el de tierra aſpera, y montuoſa, ſembrarlo en tierra llana, en parte aſpera; y el de part humeda, en parte ſeca, y de la ſeca à la humeda; el de tierra buen à la infecunda, y de la infecunda à la buena, porque las ſimientes por buenas que ſean, ſe empeoran quando eſtán ſembradas en tier ras de poco provecho.

| | | |
|---|---|---|
| Los que quieren ſembrar trigos, legumbres, y otros granos, conviene ſembrarlos eſtando la Luna | Nueva. | Altramuces. Alfalſa. Alolvas. Arroz. Centeno. Judias. Garbanzos. Lentejas. Mijos. Trigos. |
| | Llena. | Habas. |
| | Vieja. | Avena. Cevada. Yervos. |

¶ Las ſimientes aprovechan mas, quando eſtán ſembradas dias templados. Los que tienen mucha tierra para ſembrar, no poſſible poderla ſembrar toda en creciente de Luna; teniendo gar para ello, no dexen paſſar la ocaſion, porque en tal tiempo ayuda mucho la Luna, y al contrario les hace daño, y por eſſo acc ſejo, que no pudiendo à tal tiempo, que le dexen, porque acuerdo de un Adagio, que dice aſſi:

*Adagio.* *No hinche ſu troxe, quien à Luna ſe acoge.*

¶ Antes de ſembrar las ſimientes, conviene ponerlas en ag

por

or espacio de algunas horas, despues tenderlos á la sombra à enjuar, y los granos que se havrán sumergido al ondo, estos serán los uenos para sembrar, y los de encima del agna pondreis à parte, y ecos los hareis moler para aprovecharos de la poca harina que tuieren. Algunos, antes de sembrar dicha simiente, la rocian con el umo de la yerva que se llama siempre viva, ò del zumo sacado de s raíces de los cohombrillos amargos; esto se hace, porque ni los atones, topos, ni hormigas la coman, y para que nazca mas presto; esto se hará despues de ser la tierra bien arada, y movida en tiem-o de sazon, y no en tiempo de grande humedad, ò quando está ela-a, porque entonces está condensada, y el trabajo es en vano.

En llegando el tiempo de sembrar, que será conforme el clia, y Cielo de la tierra, fria, caliente, ò templada, rompereis los uessos terrones de la tierra, y sembrareis la simiente de buena eleccon, y esto no en otro tiempo, que en el creciente de la Luna, porie será mejor; y si sobreviniere despues algun poco de agua, será onveniente seguir el adagio comun, que dice: *Será bueno sembrar s trigos en tiempo de agua, y lodo, y el ordio* (que tambien se llama ebada) *en polvo*; porque el trigo siendo seco, y duro, se llega meor à la naturaleza de los arboles, y nace mas presto quando está lando entra la tierra lodosa, y humeda; y tambien es mejor, por daño que le puede venir de sus ladrones, porque vemos, que uesto en tierra seca, presto se lo llevan las hormigas para su proiion; si acaso no lloviere, no dilatareis el sembrar, particularente en la tierra seca, porque el trigo sembrado en tierras semejans, bien cubierto, se guarda, y conserva como en la misma troxe; espues, si les sobreviniere agua encima, nacerán en un dia; que tiempo de sembrar se acaba por San Martin de Noviembre, porie mas adelante la tierra por frialdad del ayre se reprime, y des-ies aunque se mueva no puede assi recibir la simiente. Haveis de ber, que en los territorios, y partes frias se ha de sembrar mas mprano, y en las partes templadas mas tarde, y en las calientes n mas tarde.

*Tiempo de sembrar los trigos.*

¶ Se conocerán los territorios si son frios, templados, ò calos, en el viver en ellos los parrales, olivos, naranjos, cidros, y liones. El clima, y territorio en el Principado de Cataluña, y Condos de Rossellón, y Cerdeña: El Condado de Puigcerdán, Vique, poll, Montes, y otras partes, donde no pueden vivir los olivos, parrales: Es templodo el Condado de Rossellón, Girona, y otras rtes, en las quales viven las plantas arriba dichas, y no pueden vir los naranjos, y limones, si no fuere con grande trabajo, à causa

sa

ſa del frio: Finalmente, el territorio caliente es Valencia, Mallo[rca]
ca, y parte del Obiſpado de Barcelona, Tarragona, y otras parte[s]
à donde viven los arboles arriba dichos, ſin hacerles daño el fri[o].
Por tanto, en las tierras calientes ſe ſiembra en el Adviento, y e[n]
las tierras templadas en Octubre; finalmente, en las tierras fri[as]
en las Kalendas de Septiembre, antes que las lluvias, y eladas d[el]
Invierno las enoje.

En qualquiera tiempo, y lugar que ſembrareis, conviene hac[er]
muchos deſaguaderos por el medio de las tierras, para enjugar l[os]
trigos de las aguas que ſe embalſan, y aduermen en ellos.

*Para tener buena eſperanza de trigo.*

¶ Tendráſe buena eſperanza de coſecha de ſimientes, ſi v[ie]mos que el tiempo dá en llover agua apacible, y no fuerte, y menudo, porque como ſea apacible, es como el rocío, y la fue[r]te no hace ſino enlodar, y hacerla eſteril; lo proprio hace la ni[e]ve quando cae con abundancia, porque éſta endurece, y conge[la] la tierra, y la que cae poco à poco ſe derrite, y dexa la tierra c[o]mo una eſponja empapada, y gorda, mayormente ſi deſpues q[ue] eſtá derritida no le ſobrevienen luego lluvias en compañia [de] grandes yelos.

*Cubrir el trigo, y eſcarpar.*

¶ Viene deſpues que el trigo eſtá eſparcido por la tierra, h[a]cerle el poſtrero trabajo, que es, cubrirlo del largo, y al travieſ[o], deſpues harpagar del llano, aunque fuera mejor al ſoslayo; adv[ir]tiendo, que los dientes del harpagon ſean de hierro, para poder m[e]jor hacer entrar el trigo dentro de la tierra, y cubrirle à lo me[nos] de quatro dedos dél, por lo que de eſta manera echa mejores raíc[es] y eſtá mas bien guardado de las aves, dexandole de eſta man[era] todo el Invierno haſta la Primavera; ſi bien es verdad, que d[u]rante el Invierno, ſe debe tener cuidado en viſitar los campos [y] deſaguaderos, por donde ſe cuelan todas las aguas de las lluvi[as] ſi eſtuvieren bien limpios, para ſacar las dichas aguas. Quando [lle]gáre la Primavera, en que los trigos hayan echado ſus raíces firm[es] ſerá neceſſario eſcarpar, y limpiarlos de las yervas infructiferas [y] de poco provecho, las quales con la abundancia de las aguas, [han] producido mucho, como ſon, yervos, dormideras, amapolas [y] otras; ſerá bueno tambien bolver à eſcarpar, ò eſcardar quando [em]pezáren los trigos à echar las eſpigas, y de eſta manera ſaldrán [los] trigos limpios, guardando empero de no hacer daño à las raí[ces] y que queden bien cubiertas, para que mejor ſe puedan eſten[der] por la tierra. La ſegunda vez que eſcarpareis, no ſerá neceſſ[ario] mas que mover la tierra, y unirla haciendo eſto; por lo que [mu]chas veces las malas yervas ahogan los trigos, echandolos por t[ier]
ra

por ſu grande gallardía, y pujanza, mayormente ſiendo ayuda-
de los vientos, y aguas recias, por el qual no hay que maravi-
rſe ſi la mayor parte de las eſpigas eſtán unidas,y ſin ningun gra-
, que eſtas, y las demás llegarán con perfeccion, y madurez.
ando la buena ſimiente del trigo eſtuviere acompañada de la ſi-
ente de yervos,y otras, no tan ſolamente el pan que dél ſe hace,
maſſa es malo, pero aun deſabrido, no muy ſano, y de mal co-
; y ſi eſtuviere limpio de dichas ſimientes de yervas,no quedáre el
go limpio la mitad, no por eſſo ſe las ha de dexar,por lo que de
s cargos de eſte trigo, quando eſtán paſſadas por el crivo, no ſa-
dos en limpio; à mas de eſto, que los campos à donde ſe produ-
dicho trigo, no produce la mitad de lo que producen los otros
nde ſe cogen bueno, y limpio.

¶ Pues aora es el ultimo trabajo, por el qual todo el año ſe ha nado tanta pena, que ſon las mieſſes cogidas, ò ſiegas de los tri-,el qual ſe ha de hacer quandos ellos eſtén maduros, lo qual co-cereis quando empiezan à bolverſe amarillos, y de color de cera; s coſa cierta, que ſi eſtán cogidos en ſazon, ſe aumentarán,y ha- mejores en la era con el ayre, que no eſtando en el campo para ar;ſi aguardais que eſté del todo ſeco,la mitad del caerá en tier- meneandolo,la qual coſa ſerá de mas provecho de las hormigas, e de ſu dueño; por eſſo ſerá mejor que ſe coja entre dos ſazones, e es quando vemos que el grano ſale de la eſpiga; la mejor hora ſegar es en amaneciendo el dia, que es quando los granos eſtán papados del rocío. *Las mieſes cogidas, ò ſiegas.*

¶ El trigo deſpues de ſegado lo juntareis, poniendolo an ga-as, y pueſtas,y acomodadas en la era de la manera que haya de r, la qual hareis en lugar un poco alto, para que pueda recibir yre,y las aguas no le puedan hacer daño, ni detenerſe en ella,ni npoco el viento que viniere no pueda dár contra el huerto de la ſa de Campo, porque à ſer aſſi,le cauſaria mucho daño la paja, el viento llevaria dentro del huerto.

¶ La era donde trillareis el trigo, hareis de eſta manera: Alla-eis la tierra,eſmenuzandola muy bien,y deſpues la rociareis con es de aceyte,dexandola empapar della,y con un piſon ireis rom-ndo los terrones de encima, bolviendo otra vez à rociarla con nas heces,y la allanareis con el piſon,y quedará llano; y no ten- miedo que ſe haga lodo en ella, ni yervas, ni tampoco ratones, os, ni hormigas la enojen. Otros para lo miſmo la preparan ſangre de buey, mezclado con aceyte, y hacen lo demás como dicho.

Gran-

*Trillar el trigo.*

¶ Grande es el trabajo que ha tenido el Padre de Familias de la Casa de Campo todo el año; pero en haver trillado, y recogido su trigo, quedará muy descansado, y contento; y assi trillareis el trigo para sembrarlo, ò conservarlo, en los troxes, ò silos. En las partes donde hay yeguas, trillan con dos, ò tres varillas, que cada varilla son doce yeguas, y de esta manera en un dia, haciendo buen tiempo, trillarán cinquenta hasta cien cargas de trigo. Otros trillan al par, que cada par es un hombre, y una bestia, y estos todos los dias trillan, limpian, y llevan à su casa una carga, ò mas por cada par. Otros trillan con baston, ò mangal, que llama el Portugués, el qual es el mas pobre trillar de todos; otros trillan con mulas, otros con bueyes, conforme el poder de cada uno. De qualquier manera que sea, se ha de mirar que sea con viento del Norte, para que se conserve el trigo. El granero, ò troxe para conservar el trigo, conviene esté lexos de humedad, ayre malo, y de ruín olor; advirtiendo, que este aposento tenga ventana que mire al Oriente, porque el vapor caliente pueda salir, y el viento fresco le purifique, y entre dentro; y el suelo de dicho aposento, paredes, y techo, havrán de estár embetunados de betun, hecho de polvos de ladrillos, y cal destemplada con agua, en que hayan sido infundidas raíces, y hojas de cohombrillos amargos, ò con orines de ovejas, la qual cosa tendrá propriedad contra todos aquellos animales enemigos del trigo; tambien será bueno para lo mismo cal desatada con heces de aceyte, sangre de buey, y paja bien esmenuzada, y todo junto preparado de este modo: En el dicho aposento se puede poner el trigo, meneandolo de quando en quando, y ponerle por el contorno oregano, ù hojas secas de granado, axenjos, ò abrotano, ò de otra manera; en medio de dos cargas de trigo, mezclar una de mijo, el qual con su frescor, lo defenderá de todo gusano, y dicho mijo despues facilmente será separado del trigo por medio del crivo. Para que dicho trigo se aumenten en la troxe, será necessario esparcirle por encima un poco de salitre, mezclado con tierra delgada, y polvorizado todo sutilmente. Se conservará el trigo en el silo, ò troxe, poniendo en el suelo artemissa, y despues ireis echando trigo, y de dicha yerva; la qual yerva puesta en la arca de la ropa, la preserva de la polilla. El proprio efecto hacen las flores, y hojas de la salvia, y mejorana, puestas en qualquier parte: Si quereis que en el trigo no se meta ningun genero de gusano, aunque esté yá muy caliente, tomareislo assi como está, y tendreislo al Sol, passandole primeramente por un crivo, y le dexareis estár, como tengo dicho, al Sol hasta la tarde, despues

*Granero, ò troxe para conservar el trigo.*

*Guardar la ropa de la polilla.*

con

n este calor lo recogereis en vuestro granero, el qual havrá de estar parte alta, y el calor del Sol matará todos los gusanos, dexandole esco, y bueno como antes. De los trigos, que no son muy buenos, el ejor remedio es hacer harina de ellos en el Adviento; despues pa conservar dicha harina, que no se corrompa, hareis unas pastillas cominos, y sal molida, poniendolas rebueltas con ella: tambien conservaréis, si en el moler le echais un almud de sal por carga. tro: si tomando corteza de pino gruessa, y ésta desmenuzada à pedaos, la pusiereis en medio della. Tambien poniendo en el suelo del ca, donde estuviere, hojas de laurél, rebueltas con la harina, la libra de corrupcion. El vender de los granos, y legumbres, es bueno se ga en el creciente de Luna, por lo que aumentan, y crecen mas en troxe; y al contrario se disminuyen en el menguante de la Luna.

*Conservar la harina.*

*Tiempo de vender los trigos, y legumbres.*

## CAPITULO DECIMO.

### *ECRETOS DEL CENTENO, CEVADA, AVENA, legumbres, y otros granos.*

*El centeno.*

EL centeno, por otro nombre llamado en Catalán segle, no pide tanta labor, ni tampoco la tierra tan gorda, como hacen los gos, por lo que fructifica en qualquiera tierra, y abunda mucho, e de un grano salen ciento; assi tanto el buen Labrador, como el alo, en las demás partes de los territorios adonde se hacen, son esiles, secos, y arenosos, cultivados de los moradores dellos, los ales son mejores para guardar ganados, que no para Labradores. pan que se hace del centeno, es pesado, y viscoso, el qual es de is provecho en tiempo de hambre, para la gente rustica, y pobre, e no para el nutrimento de los hombres ricos: los que no traba-1, y están ociosos, havrian de comer deste pan al principio de la coda; porque los refresca el estomago, el qual es el dueño de la sa-1, principalmente en el Verano. Los Pasteleros hacen la corteza los pasteles deste pan; porque los conserva mas tiempo: el dicho n es bueno para el nutrimento de los perros, y para engordar lechones, y otros animales, principalmente los bolatiles: los callos lo aborrecen del todo. La decoccion de esta simiente mata las nbrices; y añadiendole culantro, los Albeytares lo dán à los callos, que estan atormentados de esta enfermedad.

*Secretos de la cevada.*

¶ Este grano de cevada, que en Catalán se llama ordio, debe ser nbrado en tierra estéril, seca, y delgada, ò en tierra muy gorda; rque le tira mucho la substancia, y por esso se pone en tierra muy

gorda, que no le pueda hacer daño, ò en tierra estéril, en la qual no se siembra otra cosa, y el sembrar debe ser en Luna vieja; conviene, que la tierra, donde se sembrare, haya sido labrada tres veces aquel año, antes de sembrarlo: quando lo viereis algun tanto maduro, lo segareis, por lo que es muy facil de sacudirse: tambien lo trillareis, primero que otro grano; despues dexareis reposar la tierra un año; quando no, estercolar bien, para quitarle toda aquella malignidad, que le pudiere haver quedado.

*Farro para enfermos.* ¶ En tiempo de esterilidad se hace pan de cevada, esto mas para pobres, que para ricos; dicho pan es muy provechoso para los gotosos. De la cevada se prepara una escudilla de regalo para los enfermos, desta manera: Tomareis cevada mondada, y hareisla cocer, hasta que rebiente, despues picadla, y passadla por un colador de pelo, añadiendole despues azucar, ò zumo de almendras, amassandolo todo esto con simiente de adormideras, ò de lechugas, conforme se ofreciere à la enfermedad.

*Conservar la cevada.* ¶ La cevada se conserva en el granero, ò en el silo, tomando muchas hojas de laurél secas, y assi como ireis echando la cevada, echareis de dichas hojas, hasta que esté lleno. Otro: Tomad la sempre viva, la nepta, y yesso, y mezcladlo todo con la cevada. Tambien tomad un vaso lleno de vinagre, y bien tapado, metedle dentro de la cevada, y se conservará.

*Avena.* ¶ Aunque la avena sea simiente, que nace en medio del trigo, y de la cevada sin sembrarla, como cosa viciosa, è inutil, no menos se debe estimar por el provecho, que trae en dar sustento à los animales de carga, y tambien à los hombres en tiempo de necessidad: quiere estar sembrada en lugar seco, y arenoso, haviendo sido dicha tierra primeramente arada dos veces en Febrero, y en Marzo; quiere el riego para hacerse bella, y fertil; quiere ser cogida, luego que se madura. El centeno, y la cevada, aunque esta simiente no sea à proposito para hacer pan, sino en tiempo de extrema necessidad, no dexa esta con todo de molerse, y hacerse de ella harina para echar en el caldo, y cocerse con la carne, la qual los Medicos alaban mucho, y dicen, que sirve de nutrimento para el cuerpo, y tiene grande propriedad para la dificultad de la orina, y en Bretaña se usa mucho para dicho efecto; quando se cuece solo para mejorarla, la añade leche de baca, ò de cabra, ò de almendras dulces, con azucar. Los Moscovitas hacen destilar agua de cevada, en falta de vino, la qual embriaga como el vino.

*El mijo, y panizo.* ¶ El mijo, y panizo requieren mucho la tierra delgada, y prima, y no tan solamente se hacen en esta, mas aun en la arenosa, y u

poco

oco humeda; sobre todo, aborrecen la tierra seca, agria, y lodosa.

No quieren estas simientes estar sembradas muy tempranas; porue mejor se recrean con el calor, bastará se siembren en el fin de Marzo, y fin de Abril, y no han de estar sembradas muy espesas; porue poca cantidad de ellas ocupan mucha tierra; quieren ser escaradas muy à menudo, limpiandolas bien de las yervas: quando vieeis estén espigados, y que el grano se sacude en la maño, lo havreis e segar, y tenderlo al Sol, despues trillar, y conservarlo.

Esta simiente se conserva mejor, que las demás simientes; en iempo de esterilidad se hace pan de ella, el qual es bueno. Los Gascones usan mucho de esta harina con leche, y dicen, que es cosa muy buena.

¶ Este centeno, ò trigo negro se hace mejor en la tierra gorda, que se cultiva, y siembra cada año. Siembrase en el mes de Marzo, y tambien, luego que han segado los trigos; hacese pan para la gente pobre, y es mejor para engordar pollos, y animales de carga, que para personas humanas. *Trigo negro.*

¶ Los altramuces no quieren mucha labranza, y sirven de buen estiercol en la tierra, y assi por falta de estiercol se pueden sembrar en tierras estériles, y quando estarán un poco en grano de las primeras flores, los cubrireis con el arado en la tierra. Hacense bien en tierra estéril, y en qualquier suerte de ella, y se siembran en Luna creciente, aunque en qualquiera tiempo son bien sembrados. *Altramuces.*

No quieren estar entrecabados mucho, por causa de sus raices, que no las tienen, sino una sola; y esta, si la rompiessen, se moririan luego, aunque tambien seria trabajo en vano, no haviendo yervas para escarpar; y no quieren tampoco ser sembrados muy hondos.

Conviene cogerlos despues que haya llovido; porque quando son secos, se salen de la cascara, y se pierden.

Entre otras legumbres, estos solos no quieren guardarse en troxes, como el trigo, y otros; antes mas presto en parte donde les toque el humo; porque si la humedad les diera, se les criarian gusanos, los quales se los comen el grillo, y quitado este, lo demás no es de provecho.

Son de un nutrimento singular para los bueyes en el Invierno, haviendo estado primeramente en remojo con agua salada, y despues cocidos: son buenos para el mantenimiento del hombre, molidos, y hecho pan, en tiempo de esterilidad. Hareislos dulces, teniendolos tres dias en infusion con agua del mar, ò con salmuerra, ò con agua corriente; despues secos los podreis dar à las bestias entre la paja.

Notese una cosa muy singular de los altramuces, que todos los

*Altramuces, admirable relox de Labradores.* dias dan la mifma buelta, que hace el Sol; de tal fuerte, que el Labrador del campo en ellos echa de ver, qué hora es, aunque efté nublado, teniendo cuenta de qué parte miran, que en la parte, que miran, alli eftá el Sol.

Los altramuces picados, y pueftos encima del ombligo de los niños, les mata las lombrices.

*Habas.* ¶ Las habas fe han de fembrar en tierra gorda, ò bien eftercolada, y muy bien labrada, y no dexan la tierra eftéril; quieren eftar bien cubiertas debaxo la tierra, y entrecabadas con diligencia. Puedenfe fembrar à dos tiempos, como en el Otoño, y en la Primavera; las del Otoño fon mejores, fino fueren en tierra fria, con las quales à tal tiempo ufaréis de los remedios, que fe han dicho contra las eladas, y frios.

Dice el Labrador, que hace mas eftima de las cortezas de las habas tempranas, que no de las tardias. Las fembrareis en el lleno de la Luna, y un dia antes las pondreis en infufion con agua, y heces de aceyte, ò con agua de falitre; porque fean de buena decoccion, y no eftén fujetas al gufano.

Tambien las cogereis en el lleno de la Luna, dexandolas fecar en la era, defpues trillarlas, quando havrá hecho el lleno, y confervarlas en el granero, y de efta manera no las comerán los gufanos. Si las quereis confervar largo tiempo, rociadlas con agua de mar, ò con agua falada: fi quereis, que cuezan prefto, las remojareis con agua de falitre.

*Vifaltos.* ¶ Los vifaltos piden la tierra gorda, el tiempo templado, y humedo, y en el creciente de la Luna de Febrero, ò Marzo; porque fon muy delicados, y temen mucho el frio, y quieren mucho el Sol, y eftar arrimados à troncos, ò cañas, para hacerfe mas bellos, y mejores: eftán muy fujetos al gufano, baxo de tierra, y los que eftan picados fon mejores para fembrar, que no los otros: conviene cogerlos, luego que eftén maduros, que de otra manera faltan, y fe falen de la cafcara.

*Garbanzos.* ¶ Requieren mucho los garbanzos la tierra gorda, y humeda; hanfe de fembrar en el creciente de Luna, y en tiempo lluviofo, y efterelizan la tierra: antes de fembrarlos conviene eftén primero en remojo con agua tibia, por efpacio de una noche, paraque falgan mas prefto, y fe hagan mas grueffos. Otros, paraque fe hagan mas grueffos, les hacen eftar en remojo con agua de falitre: tambien harán lo mifmo, fi fueren fembrados entre la cevada. Para guardar, que los paffageros, y vagamundos no fe los coman, los rociareis cinco mañanas, antes que el Sol falga, con agua, en la qual haya eftado infundi-

ındido ſimiente de cohombrillos amargos, y agenjos, que deſpues
l amargor, que les quedare encima, el rocío en otras cinco maña-
as lo quitará todo: lo proprio podeis hacer con las habas.

Los garbanzos ſon buenos para reſtituir el color, y principal- *Virtudes.*
ıente para deſmenuzar, y derretir las pedrezuelas de los riñones, y
ara aquellos, que tienen la voz baxa, y débil; el modo de uſarlos
s beber el caldo de ellos, antes que comer de ellos.

¶ Siembranſe las lentejas en dos tiempos, en el Otoño, y en *Lentejas.*
a Primavera, quando la Luna va creciendo, haſta el doceno dia, en
ierra delgada, ò gorda, y ſeca; porque quando eſtán en flor, ſe pier-
en: y porque vengan mas preſto, conviene antes de ſembrarlas, po-
erlas entre eſtiercol ſeco cinco dias; deſpues quando havrán eſtado
epoſadas, las untareis con eſtiercol ſeco de buey, y aſſi las ſembra-
eis. Las conſervareis mezclando con ellas ceniza, ò ponerlas den-
ro de algun vaſo, en el qual haya havido aceyte, ò rociandolas con
inagre, ò con menjuy. Serán las legumbres de buena decoccion, ſi
uando las ſembrais, las echais encima eſtiercol, mezclado con ſali-
re; y ſi eſto no os ſaliere bien, le echareis en la olla, quando las
ocIereis, un poco de ſimiente de moſtaza, aora ſea legumbres, aora
ea carne, y haciendo eſto, os ſaldrá muy bien.

¶ Siembranſe los friſuelos, ò judias en el creciente de la Luna, *Friſuelos,*
n el mes de Mayo, ò Junio; quieren buena labor, y el tiempo enju- *ò judias.*
o: no quieren eſtar cubiertos ſino muy poco; que de otra manera
o ſaldrán de la tierra: no quieren agua, haſta que eſtén muy bien
acidos, y deſpues ſi el tiempo fuere enjuto, los regareis.

¶ Los yervos ſe ſiembran de dos maneras; la primera, ſi los *Yervos.*
embrais para yerva para el paſto de los animales, ſea por el fin de
eptiembre: la ſegunda, ſi los ſembrais para ſimiente, ſea à media-
o de Enero, ò mas tarde: de qualquier ſuerte de las dos, los ſem-
rareis en tierra, que eſté arada; eſta ſimiente no ama mucho el ro-
ío, por eſſo conviene ſembrarla dos, ò tres horas deſpues de ſalido
l Sol, quando ya dicho rocío eſté conſumido, y no ſembrareis mas
e aquella, que podreis cubrir aquel dia, porque la noche la gaſta-
ia, ni labreis la tierra mas de una vez, y en ſiendo ſembrada, la cu-
rireis; advirtiendo, que el ſembrar de ellos ſea deſpues, que la
una havrá hecho ſu lleno, que haciendolo en el creciente, los guſa-
os, y caracoles les harian grande daño. No los ſembrareis junto à
ıs viñas, boſques, ò en parte de arboles; porque tiran mucho la
ıbſtancia de las plantas vecinas.

¶ El arroz mas preſto ſe puede hacer por curioſidad, que para *Arroz.*
rovecho; porque dicha ſimiente es propria à los Indios, los quales

proveen dél muchas Provincias; hacese tambien dél en Valencia, y en Cataluña, en el Obispado de Gerona, en las partes de Torroella de Mongrí; y assi para sembrar el arroz, tanto el blanco como el rubio, escogereis lugar muy humedo; y si acaso no lo hallareis en vuestras tierras laborables, escogereis una que sea estéril, salobreña, y mas limpia, ù otra tierra, que sea blanda, ligera, y unida, en la qual tengais oportunidad de hacerla entrar agua de alguna fuente, laguna, ò rio, le dareis tres rexas, y en siendo labrada, la sembrareis de arroz, el qual hareis estar primero en remojo con agua un dia entero, y en siendo sembrado, luego le hareis entrar el agua, la qual se la dexareis por espacio de cinco meses enteros; y quando viereis, que haga espiga, la doblareis el agua de suerte, que tenga quatro, ò seis dedos de ella; y si lo haceis de esta manera, no tan solamente cogereis mucho arroz, mas aun podreis sembrar dicho campo tres años continuos de trigo, siendo tan bueno al postrer año, como al primero, y dicho campo quedará mas gordo, y mas gallardo: lo que tiene solo es, que en las tierras, donde se hace, no son sanas, por causa del ayre corrupto, y grande humedad, que en sí tiene; mas en recompensa de esto, es muy provechoso para la casa donde hay mucha familia, y para la Casa de Campo; porque lo mezclan con centeno, y mijo, y otros granos para comer.

El arroz reprime el fluxo del vientre comiendole à menudo, mayormente cocido con leche de baca. Piensan algunos, que el arroz engorda; mas siguiendo la opinion de los Medicos, es al contrario: porque dicen, que no se digiere en el estomago, que apenas es comido, quando luego sale; y assi es impossible, que engorde, sino es, que por engordar entiendan el henchir, y llenar la barriga.

*Alholbas.* ¶ Para sembrar las alholvas, es necessario escoger la misma calidad de tierra, que para los yervos, la qual no pide, sino que la rompan la tierra una vez, desmenuzandola muy bien, sin entrar muy hondo; porque si la simiente se cubriera mucho, no podria nacer: para lo qual conviene, que se vaya ligeramente en el arado, y arpagón.

*Alfalfe.* ¶ El alfalfe se requiere sembrar al fin del mes de Abril, en tierra arada tres veces, ò mas, ò bien estercolada, despues no tocarle mas con hierro, sino darle el riego à menudo: para tenerle bueno conviene segarle cinco, ò seis veces en el primer año; y los demas años, si fuere regado à menudo, es duradero diez años, sin bolverle à sembrar: engorda la tierra, y es un supremo remedio para los animales enfermos; de manera, que los Latinos lo llamaban medicina de los animales.

*Alcacér.* ¶ El alcacér, ò especie de alfalfe, se ha de sembrar principalmente

ente en el mes de Septiembre, ò principios de Octubre, y en al-
unas partes en Febrero, quando la Luna está en creciente; esto es,
ıra coger mucha yerva: mas si quereis coger mucho grano, lo es-
rcolareis en Luna vieja.

## CAPITULO UNDECIMO.

### *ECRETOS DE LOS PRADOS, Y YERVAS PARA LOS pastos de los animales domesticos.*

PUes tenemos ya tratado de la cultivacion de los huertos, y campos, conviene aora tratar de los prados, los quales son el *Los prados.*
rimer sustento de los animales. Dicense prados, como à tierra
rompta, y aparejada para el servicio de su dueño, sin que le ha-
ın ninguna labor, siendo las praderías en muchos Lugares tan fer-
les, que le resulta de ellas al Padre de Familias de la Casa de Cam-
o tan grande utilidad, y provecho, como de qualquiera campo
ien labrado, ò de viña, ò de otro qualquier fruto, que se saca de
oda la Casa de Campo: mas estos sitios para prados son muy ra-
os; porque no teniendo el ayre, sitio, tierra, y agua favorable, no
uede ser perfecto, y provechoso para su dueño: los prados no te-
en fortuna, ni tempestades, como hacen los huertos, y tierras de
branza, y son de poco gasto, y dan cada año de yerva doblado
rovecho. Hay dos maneras de prados, el uno seco, y el otro hume-
o; el humedo gordo no quiere otra agua mas de su gordura, y la
ıe cae del Cielo; mas el seco necessita de riegos à su lugar, y tiem-
o. Conviene hacer prados nuevos en tierra gorda, y llena de hu-
edad: aunque no sea en lugar de regadío, fuera buena para produ-
r alcacér, con que no esté muy lexos de algun rio, laguna, ò estan-
ıe, paraque à lo menos tire aquella humedad: por falta de este lu-
ır gordo, y humedo, se puede hacer prado en qualquiera tierra, aora
a ligera, aora fuerte, ò estéril, con tal, que tenga regadío, y que di-
ho campo no tenga subida, ni demasiada llanura, que no sucediesse
regar llevarse la tierra por abaxo, ni se embalsasse, sino que passe
largo: con todo digo, que hay algunas tierras, que no son tan pro-
echosas como algunas otras, en recibir las simientes de las yervas,
omo el alcacér, ni como aquellas, que estan à la orilla de algunos
os, lagunas, y estanques, y se pueden regar à menudo, y cubrirse
el agua, que en el Invierno llega à la tierra: de donde sale, que la
erva no es buena para los animales, antes es muy gruessa, cañave-
osa, y desabrida al gusto de ellos. Sea como quiera, semejante

yerva no es de la calidad, que los animales de regalo requieren, fino fuera de aquella, que se coge en las partes, que no es demasiado nitrosa, ni salada.

*Prado nuevo.* ¶ En donde quisiereis hacer prado nuevo, escogereis la mejor tierra, que podreis hallar, la qual labrareis en el Verano, y al Otoño mas à menudo, sembrando el primer año en ella nabos, mijo, ò habas, el año despues trigo, y el tercer año cultivarla otra vez, y la sembrareis de yervos, mezclados con alfalfe, governandola de aqui adelante, al modo del prado ya hecho. Los que obstinadamente dicen, que los prados no requieren ninguna cultivacion; estos tales serán algunos perezosos, è ignorantes en materia de Agricultura; porque al archandar qualquiera tierra, se enflaquece, y conviene refrescarla, resembrandola otra vez en partes: esto conviene solo à los prados señalados para pasto de bueyes, que los animales de lana no quieren el lugar humedo, y contentanse de las tierras laborables; los cavallos, y jumentos, apacientan acomodadamente con el ganado. En los cortijos, y heredades se usa apacentar los patos, gansos, y pollos de Indias, en los prados, lo que no me parece bien, por el daño, que puede venir à los animales de carga, por causa de la pluma, y tambien por su estiercol, que les es muy dañoso: y de qualquiera suerte el curioso Agricultor no debe menospreciar su prado; porque el beneficiarlo es mas diligencia, y cuidado, que trabajo. El primer cuidado ha de ser, que en él no salgan abrojos, espinas, pelazas, ni otras yervas gruessas, las quales havreis de coger en el Otoño, è Invierno: tambien lo limpiareis de las piedras; porque son dañosas à la guadaña, quando siegan la yerva. El lugar estéril, y montuoso, que no tiene otra agua mas de la que cae del Cielo, quiere ser estercolada en Febrero al creciente de la Luna, para engordarlo, y darle algun humor para producir yerva, y hecho esto, le sembrareis del modo arriba dicho.

*Cultivar los prados.*

*Lo que conviene sembrar en los prados.* ¶ Para reformar los lugares dañosos de vuestros prados, los sembrareis en la Primavera de la simiente del tribulo, que à su flor en algunas partes la llaman sopa de vino, por causa del color; esta es aquella yerva, que los antiguos estimaban mucho, y la sembraban en Enero, como lo ordenaban Caton, y Paladio, y tambien es buena la simiente del galion, de los yervos, y de la avena estéril, no menospreciando la de la salvia silvestre, por lo que no tiene la raiz redonda como la cebolla; los dos satiriones son buenos en algunas partes en donde naturalmente crecen; tambien son buenas las yervas jacintos, de las quales la una hace la flor azul, y la otra purpurea, diferente de la del satirion: no es bueno, que haya gran cantidad de llantén.

*Caton.* *Paladio.*

n. La zanahoria ſilveſtre es muy buena, con tal, que no crezca demaſiado. Es bueno el camadreos, por reſpeto de ſus hojas, y no vale ada la yerva colchico, ni el azafrán ſilveſtre; porque aſſi ſus flores, omo ſus raíces hacen morir à los animales, aſſi como la cicuta, que llama muerte de las aves, ni el torongil venenoſo con calidad, y ace por los contornos de las aguas muertas; la yerva del arroz ma los animales, y tambien los cuerpos humanos, todo riendo; ò el aſtel ſilveſtre, y tambien la creſta de gallo ſilveſtre, que crecen muy oco: los violeros de dos maneras, la ſintoria menor, y todas las res ſuertes de margaridoyas, y ſingularmente el trifolium, ò trebol, renonculus) ſon buenas yervas, y ſingulares para los prados de buea entrada: el pequeño junco harto largo, no es infructuoſo, ni ienos el verdadero, y pequeño eſcordium, que ſe halla muy à meudo en las praderías; pero mucha cantidad hace bolver el alcacer e ruin olor, como lo hace oloroſo. El poleo, y el oregano de as dos maneras, y de las tres maneras de yerva buena, de muchos llamada hortelana, por ſus virtudes, manzanilla ſalvatica, no es uena; la cantidad de yervas eſteriles hace el alcacer de grande utrimento para los animales. El llantén menor, la argentina de los maneras, la perſicaria, la pimpinela, las tres maneras de carleche, hacen grande beneficio à los animales, los guarda de pelrezuelas, y los hace orinar; la grama deſtruye los prados, aſſi omo la citronela los mejora, cria, y aumenta leche à las bacas, omo el trebol à las cabras: la bervena, y los cardos muertos, que o pican, ſon yervas de buen nutrimento para los conejos; guardad ue los cardos no ſe hagan en los prados, ſi no fuere el cardo ſano. Los prados bien entretenidos dan doblado provecho.

*El herbajar los prados.*

¶ Además de las ſimientes de las buenas yervas, que requieren os prados, tienen neceſſidad por la bondad del alcacér, que luego que fueren ſembrados, les quiten las yervas, y los allanen, porque el ſegador no halle ningun obſtaculo con la guadaña; ſiendo la tierra enjuta, ſe puede conducir algun regadío en el prado por regalo, y conducir en él alguna humedad, que es el verdadero nutrimento del alcacér, por ſer muy bueno, y deſpues que la tierra ſe la havrá bebido, tapareis la corriente del agua; y ſi el prado fuere pendiente, pueſto en lugar alto, no conviene regarlo; porque la lluvia baxará abaxo, y llevará ſuficiente humedad à el prado. juntamente con la bondad del eſtiercol, que haveis pueſto en el lugar alto; y ſi en vueſtro prado hay algunas aguas muertas, conviene hacerle algun eſcurridero; porque la mucha abundancia de agua hace daño à los prados, como tambien la ſequedad. No conviene dexar en-

entrar puercos en los prados; porque caban continuamente, y levantan la tierra, y yervas; ni menos animales gruessos, sino fuera, que la tierra fuesse muy seca; porque pisan las yervas, y las cortan sus raíces de tal manera, que no pueden pimpollar.

*Dallar, y segar los prados.* ¶ El alcacér se debe segar, antes que sea seco, porque se recoge mas, y es mejor; porque si se siega demasiado seco, havria perdído todo el zumo, y substancia, y no sería bueno sino para cama; y si fuere segado muy verde, se gastaria en el pajar: en siendo segado, se secará con tiempo sereno, dos, ò tres dias antes de ponerlo todo junto; y si sobreviene alguna lluvia en este tiempo, no lo pondreis dentro, hasta que esté bien enjuto de todas partes, y hareis de ello montones, y lo recogereis para el uso de vuestros animales. El prudente, y cauto Padre de Familias de la Casa de Campo, aunque el alcacér sea puesto en cubierto, no lo ponga en su lugar, sin que primero lo haya tenido por algun tiempo amontonado, y ajustado todo junto, por rescaldarse, y enjugar, y despues resfriarse: aunque él haya sido dallado, ò segado, no debeis por esso dexar de bolver à regarlo à mediado de Septiembre, por las nuevas yervas, que huvieren brotado, como por las primeras yervas, que se hayan escapado à la dalla, ò à la hoz. Los prados cercaréis por el contorno de plantas de olmos, sauces, y mimbres; porque requieren humedad, y os servirán para cercos, y ligaduras de cubas del vino, y para madera del fuego para la Casa de Campo.

## CAPITULO DUODECIMO.

### *SECRETOS DEL MOLER LOS TRIGOS, HACER LA LEvadura, amassar, y cocer el pan.*

*Moler los trigos.* YA se ha tratado poco ha de la recogida, y conservacion de los trigos, y otros granos, aora será bien tratar de algunos secretos de molerlos, y de sus harinas, y de hacer la levadura, amassar, y cocer el pan. Si en los Països, Provincias, y territorios huviesse molinos de agua corriente, ò molinos de viento, ireis à moler los trigos, y otros granos para hacer pan; al molino de agua, antes que al de viento; y mas presto al molino de agua, que tenga las muela de piedra fuerte, que no al que las tenga de piedra blanda, por lo que las muelas de piedra blanda siempre dexan en la harina del polvo de la piedra; y assimismo no es bueno moler primero, despues que la muela es picada; porque la harina se lleva el polvo,

y

picadura de la muela, el qual picadizo, mezclado entre la harina, ita toda aquella gordura, y gusto del pan, y en el comer se halla tre los dientes, y el mismo efecto hace el moler los trigos, que no n bien limpios de la tierra, y por esso se aconseja, que antes de oler los trigos, los rocíen muy bien con agua, y despues hacerlos car al Sol; porque es opinion, que quanto mas secos son, mas hari- a dan. Algunos los rocían con agua salada, paraque la harina sea as blanca, y eche mas salvado. Dice Aristoteles en sus Problemas, gun lo que se puede colegir, que tambien con el ordio, antes de oler, se deben usar las dichas preparaciones. El Molinero debe mplar las muelas de su molino, assi segun el dueño del trigo quie- a la harina, y segun el grano fuere gruesso, duro, seco, ò humedo. l trigo molido, y convertido en harina, será muy blanca, si el rigo fuere limpio, puro, y gruesso. El Padre de Familias de la Casa de Campo, antes de moler su trigo para convertirlo en hari- a, ha de considerar, y pensar, si quiere la harina para conservarla argo tiempo; porque aquella, que no quiere para conservarla, no ebe mirar, ni tener cuenta, de qué trigo la quiere moler, si es ñejo, ò no; pero aquella, que quiera para conservarla largo tiem- o, y guardarla para tiempo de necessidad, debe escoger el trigo mas seco, que fuesse possible hallar; porque no siendo bien se- o, la harina se puede luego escaldar, y assi conviene haya mu- ho tiempo, que esté trillado, y no de lo fresco, aunque el pan echo de la harina de trigo añejo no sea assi bueno, ni tan sabroso omo aquel, que es de harina de trigo nuevo recien trillado; pero a harina de trigo añejo se conserva mejor, que la del trigo recien rillado; porque assi como la sequedad impide la corrupcion, assi a humedad la facilita; y assi conviene, que el Padre de Familias le la Casa de Campo quando quiera moler para conservar la hari- na largo tiempo, advierta al Molinero, que la muela grossera- mente; porque si la muele sutilmente, no se puede conservar largo tiempo en buena naturaleza de frescor: todavia para conservar bien todas suertes de harinas, ò sean de trigo añejo, ò de trigo re- cien trillado, conviene escoger un lugar eminente de toda la ca- sa, ò sea Castillo, ò Casa de Campo, como es un aposento de al- macén, y alli dexarla reposar quince dias; despues para conser- varla mejor, conviene moverla, y llevarla à menudo de un lugar à otro, y de esta manera se irá aumentando de la quinta, ò sexta par- te por lo menos, de la qual se hará tan buen pan como de la harina recien molida.

A la Madre de Familias de la Casa de Campo la pertenece t[illegible]er

la

*Las harinas, de que se hace el pan.*

la harina cerrada, y quando querra hacer pan de ella, la passa por un cedazo de seda, para sacar la flor de la harina, para hac el pan blanco, y despues bolverá à passar lo demás para sacar harina, ò los afrechos del salvado, con un cedazo de cerdas, qual es buena para hacer pan para la familia de la casa, mezcla con otra tanta harina de trigo. Hay otra manera de harina muy s til, y blanca, que se llama almidon, la qual se hace sin moler: tan bien hay otra harina, que se llama semola, la qual se hace de un tr go muy exquisito. De la misma manera se pueden hacer harinas otros granos, como de centeno, y de otros trigos mezclados, avena, ò cebada, de las quales se puede hacer pan en tiempo de c restía, y hambre. La harina de cebada tiene mucho salvado, y p esso el pan, que se hace de ella, es frio en el estomago: la de center tiene mas salvado, que la de cebada: la harina de arroz es m blanca, que las demás. Quanto à la harina de legumbres, esta hace muchas veces, moliendola en un mortero; pero mejor se pue de hacer en el molino.

Despues que la harina está sacada del salvado, se ha de hace la levadura para hacer el pan, que es una massa, que en Latin llama *fermentum*, por lo que se hincha, y se esponja, que es un massa de pasta, quedada de lo ultimo de la massa, cubierta, y em buelta de harina, la qual se destempla, para sacar la grande visco sidad de la harina, que ha de servir para la massa, de que se hac el pan. La levadura adquiere un agror, y gracia, y mejor sabo al pan, y assi vemos, que los panes quantas mas veces son pues tos en levadura, tanto mas son placenteros, y agradables, y ma sanos, que no aquellos, que menos veces son puestos en levadura Ella es caliente mediocremente, y algun tanto frio; caliente, po razon de la podridura, que tiene adquirida de la naturaleza de harina. La levadura es hecha de diversas maneras, segun los mo dos de los Países, y territorios; de massa de trigo, para hace pan de trigo, de massa de centeno, para hacer pan de centenc algunos hay, que con ella ponen sal; otros vinagre, segun la va riedad de los granos; otros ponen manzanas silvestres: los Pas teleros para hacer su ojaldre, se sirven de levadura de ordio, de cevada. Los antiguos la hacian de diversas maneras, com lo recita Plinio; los Flamencos hacen cocer mucho el trigo, assi como va cociendo, van sacando aquella escama, que va encima, la qual dexan que se condense, y de ella se sirven para levadura, y esto es la causa, que sus panes son mas ligeros, que no lo nuestros. La levadura tiene virtud de sacar consigo las humedades,

y

affi los Medicos lo experimentan, y lo ponen en las hinchazones, raque las haga fupurar, è hinchar mas, poniendo encima cata- ıfmas hechas de levadura; y fi acafo la Madre de Familias fe ha- re fin tener levadura, ò tenerla demafiado agria, y no pudiendo llar de otra, el remedio debe fer deftemplarla con una agua muy ia,y caliente, à fin,de que por el calor de la agua, la levadura pue- recobrar alguna fuerza, y tomar alguna cofa nueva de fus virtu- ;, eftando entonces con el calor: al contrario, quando eftá en fu rza, y bondad, es neceffario entonces ufar con ella de frefcura. Defpues la Madre de Familias de la Cafa de Campo fe debe dif- ner en amaffar, y hacer fu pan, fegun la naturaleza, y condicion la harina, que quiere emplear para hacer fu pan. Si quiere hacer ı de harina blanca de buen trigo, debe fer curiofa fobre todo dar buena fazon à fu levadura, à hora cierta, y reglada. En el rano la debe refrefcar con agua frefca à medio dia, y à las cinco ras la debe renovar, y à las nueve precifamente, por la ultima vez; ı agua en el Verano debe fer frefca, facada del pozo, ò mejor de fuente, ò del rio, por fer mas ligera, que la de los pozos, y affi el pan mas ligero. En el Invierno renovará la levadura con agua iente, facada de frefco, de la qual agua, affi en el Verano, como el Invierno, fe lavará fus manos, y brazos, y amaffará la pafta, ò ffa curiofamente, bolviendola de una parte, y otra, y de todos lados, à fin, que todas las conglutinofidades, y vifcofidades de la ina, puedan fer rompidas, y defatadas, à fin, y efecto, que el ı fea mas fragil, y mas facil de comer, y no fe pegue en los ntes, boca, y eftomago; defpues hará fu pan, y lo dexará, que ıe hueco, y fazon, que de otra manera el pan no ferá de buena nida, ni digeftion.

El lugar mas acomodado para cocer el pan es el horno, por lo allí recibe el calor del fuego igualmente por todos lados. Al go, ò encima de las parrillas, el pan fe cuece de un lado, y del o queda crudo; y tampoco fe cuece bien debaxo de la ceniza. fuego para calentar el horno ha de fer de leña delgada, ò de pe- os de leña grueffa, ni corrompida, ni putrefacta; y en falta de a, ò madera, con paja, ù otras cofas femejantes, fegun la como- ad de los Paífes, y territorios. El pan fe debe cocer en el horno ı un calor mediano; porque el calor demafiado fuerte le tuefta, vanta ampollas, y guarda, è impide, que no pueda penetrar den- ; y por efta ocafion queda el pan crudo, y paftillofo: el calor me- , del que es de razon, lo dexa tambien crudo. Quando el pan fea ido competentemente, lo facareis fuera del horno, y lo pon- *Cocer el pan.*

dreis

dreis à repoſar en lugar donde no haya ningun mal olor, ni infeccio de ayre; porque el pan caliente, por razon de ſu calor, atrahe fa cilmente à sí la calidad venenoſa, y corrompida del ayre. La Ma dre de Familias, por ſu provecho, paraque el pan ſe conſerve ma largo tiempo, y ſe coma menos de él, lo pondrá en lugar conca vo, ò en lugar humedo; y el pan de centeno, en lugar cercano fuego.

*Pan de cevada.* De la harina de cevada, ſacado el ſalvado, ſe hará buen pan, bie hecho, y facil de romper, y de grande guſto, y ſerá muy mejor, me clandole la mitad de harina de buen trigo, ò de centeno. La maner de ponerſe en ſazon, no es otra coſa, ſino hacer la levadura, amaſſa y cocer, conforme el pan de trigo. De la miſma manera ſe hace pan de avena, ſino que no eſtá en uſo, ſino es en tiempo de extre ma neceſſidad de hambre; porque es de muy mal ſabor.

De mijo, como tambien de panizo, ſe puede hacer pan; pero muy ſeco, enjuto, y rompedizo, ſi bien es mejor para hacer har nas de eſta manera: Tomareis tres, ò quatro libras de harina de m jo por la mañana, y otras tantas por la tarde, y con cinco, ò ſeis l bras de agua en una olla de cobre, ò en otro vaſo, y pueſto al fue go, dexarla hervir, haſta tanto, que ſe hincha dentro del dicho vaſ y entonces ſacarla del fuego, y menearla con un vaculo, ò palo r dondo, haſta tanto, que ſe rompa dicha paſta, ò maſſa, y ſe afine; deſpues la ſacareis del vaſo, y con un hilo ireis cortandola, hacien do tajadas, y la comereis con queſo, ò con manteca ſalada.

Tambien ſe hace pan de centeno de la miſma manera, y eſte muy faſtidioſo, y para quitarle aquella viſcoſidad, y glutinoſida es bueno poner harina de ordio, y mejor de la de buen trigo, y to mará color de cera, ſi havrá tanta de la una como de la otra; y quar do el pan eſtuviere caliente, le pondrán encima alguna coſa de peſ

De arroz, de habas, y de legumbres ſe hace pan, de la miſ manera, que ſe hace el del trigo.

*De los vizcochos.* Del pan vizcochado hay de tres maneras: el uno ſe hace de cent no, ò de ordio, ò de centeno, y trigo, todo mezclado, para los mar neros, que emprenden largo camino por la mar, ò para aquellos, qu eſtán ſitiados en alguna Fortaleza, ò Caſtillo, por lo que ſe pued conſervar muy largo tiempo: el otro ſe hace de harina de trigo p ro; eſte es bueno para los paſſageros, gotoſos, y ſarnoſos, para viv con dieta: el otro ſe hace de la flor de la harina del puro trigo, e la qual paſta, ò maſſa ſe pone azucar, canela, gengibre, y algunas veces anís, el qual ſe come en la Quareſma, y otros dias, por regalo.

LIBRO

# LIBRO TERCERO

## E LOS SECRETOS DE AGRICULTURA, Casa de Campo, y Pastoril;

DONDE SE DECLARAN LOS SECRETOS DE LAS
s, con sus tierras, sarmientos, y otras particularidades de su
inistracion, y de hacer los vinos; y de la invencion, naturaleza,
cessidad del vino, y nutrimento del pan, y el hacer aceyte, y
discursos de las destilaciones; y el modo, y manera, que se ha de
r en medir las tierras con una regla general, que puede servir
ara qualquier País, por muchas diversidades de medídas, que
haya, aunque sean campos, ò plazas, de qualquier
forma, y figura.

### CAPITULO PRIMERO.

*CRETOS DE LAS TIERRAS PARA LAS VIÑAS, y de los sarmientos, y otras particularidades de su administracion.*

SERÁ bien, pues se ha dado fin à los Libros primero, y segundo de la cultivacion de los huertos, arboles de fruto, bosques, tierras de los trigos, y legumbres; aora se trate en este Capitulo primero de las viñas, de las quales, segun el tiempo, entra mucho provecho, y riqueza al Padre de Familias de la Casa de
po, aunque algunos estiman mas las tierras de los campos, pra-
bosques, y otras tierras, que las entradas del dinero, que se sa-
el vino; con todo, que la viña algunos años no puede dar tanto
o à la casa es necessario; por esso no debe ser la viña menos-
ciada; porque ella no tiene la culpa, sino los hombres, que la
cul-

cultivan, que ſon avaros, ignorantes, y negligentes en todo aque-
llo, que les debe ſer de beneficio.

La mayor parte de los viñaderos no la eſtiman en nada, y aſſ
no pienſan, en qué tierra conviene plantarla; porque mas preſt
hacen eleccion de una tierra, que no puede producir, que no de l
que conviene: otros hay, que no tienen juicio en conocer, y hace
eleccion de los buenos ſarmientos, y aſſi los demás hinchen las vi-
ñas de ſarmientos malos, y ruines: muchos no tienen cuenta a
tiempo conveniente para cultivar, y beneficiarlas, de tal manera
como ſi no huvieran de vivir ſino ſolo un dia, cargandolas de tan-
tos ſarmientos, y tan largos, que de neceſſidad no puede vivir lar-
go tiempo.

Algunos, que ſaben la manera, y modo, que ſe tiene en culti-
var, no dexan algunas veces de hacer en ellas algun deſorden con-
tra la utilidad de ſu dueño; y aſſi yo aconſejo al Padre de Famili
de la Caſa de Campo, que no dexe del todo el cargo de las viña
à ſus Labradores, antes lo reſerve para sí miſmo; de la manera
que el ojo del dueño engorda el cavallo, aſſi la diligencia, y pre-
ſencia de el dueño, engorda el campo, y lo hace fertil: com
quiera que ſea, pocas veces ſe vé hacer quexa à aquellos, que tie-
nen muchas tierras plantadas de viñas, y tienen mucha curioſ-
dad en ellas, y ſe toman para sí el principal cargo de darles la la-
branza, y otras coſas neceſſarias, que les conviene; y por el con-
trario, à aquellos, que no tienen cuidado de ellas, antes dexan tod
ſu cultivacion, y cargo al ignorante, avaro, y negligente, q
cauſa muchas veces, que la viña no dé el fruto, que debiera;
aſſi debeis hacer conſideracion, que hay pocos aguados, y que
la Caſa de Campo, deſpues del gaſto, que en ella ſe hace de vin
es muy buena, la que ſe hace en dinero del vino, aſſi como, la q
ſe hace de los huertos, y tierras de trigo; y eſſo debe mover
Padre de Familias de la Caſa de Campo, y à los demás, que tien
heredades, granjas, ò torres, en reſervarſe para sí el cargo de l
viñas.

La ſingularidad de eſta planta es coſa maravilloſa, que no cre
ſino en ciertos lugares proprios, y es la mas apreciada, y la mas
timada por los hombres de todas las demás, por lo bien, y mal, q
ella los lleva; y aſſi en las partes, donde ella no ſe hace, uſan de
no de manzanas, y de cevada, y de otras coſas para beber. Quan
à la tierra conviene conſiderar la calidad de ella, el Sol, y diſpo-
cion del Cielo, que predomina aquel lugar: quanto à la calidad
la tierra, ſe debe hacer eleccion, no ſea demaſiado fuerte, ni gru-
ſa,

*Qué tierra requieren las viñas.*

, ni demasiado ligera , ni menudita , tomando mas presto la menudita , que la estéril , ni la demasiada gruessa , ni en la tierra ontuosa , que sea demasiado derecha , ni en la plana demasiado ana , ni en lugar seco , ni humedo , ni aquoso , que no quiere rieos , sino mediocremente.

Generalmente para plantar viñas , paraque puedan aprovear con abundancia , y bondad del fruto , conviene , que la tierra a facil , comoda , sutil , y medianamente movible , no que la seejante tierra sea solamente buena para viñas : la tierra pedragosa, arenosa , y que tenga abundancia de venas de piedras al hondo, cubiertas bien de tierra, es buena condicion, que sea tierra gruesa por el medio , beneficiandola à lo hondo. Estos lugares producen el vino fuerte , potente , y delicado : la tierra crivillosa , y loosa , es assi harto buena ; pero la barrosa , y aquella si se hace un oyo en ella , conserva la agua , y es buena. La tierra seca, y arida roduce las ubas estériles , si no fuere socorrida de estiercol. Quanto à el Sol , y disposicion del Cielo , los sarmientos requieren el yre antes caliente , que frio , y mas presto sereno , que lluvioso: emen las tempestades , y borrascas , y recreanse con un viento lacentero , y quieren estar puestos en lugar frio de la parte de Iedio-Dia , y en lugar caliente de la parte de Levante , y Poniene ; y assimismo en lugar templado , y mejor de la parte donde sale Sol.

Quanto à lo demás, por lo que es cosa muy dificultosa, que todas las calidades , y comodidades de tierra , y ayre se puedan hallar ntas en todos los Países , y territorios , el buen Agricultor acomorá dichas plantas de las viñas , segun la naturaleza del lugar ; si iere en tierra gorda,y fertil, pondrá la planta del sarmiento pequeo; si en tierra estéril, pondrá el sarmiento fertil ; si en tierra gorda, pondrá mas fuerte , porque pone muchos troncos , y hojas ; y en erra menudita,y harto gruessa, produce el sarmiento mas largo. En igar humedo no se deben poner las plantas, que las tienen tiernas,y ruessas, sino aquellas plantas, que hacen el grano duro,y pequeño, tienen muchos granos dentro de la labor. En lugar de viento,è inrtunado se deben poner especies de sarmientos , que tengan los ranos duros,y firmes,y que se tengan bien en las ubas; al contrario, quellas que tienen el grano tierno,en lugar caliente: en los territoos secos conviene plantar de aquellos sarmientos , de los quales el uto se corrompe facilmente por lluvias , y en los lugares humedos, e aquellos que se pierden, y secan por sequedad, y en las tierras sutas à la piedra, y granizo, plantar de aquellos sarmientos, que tie-

nen la hoja dura, y larga; porque mejor pueda defender el fruto.

La viña no se puede plantar de grano; porque siempre serian las ubas agrazones, y tardarian mucho en llevar fruto.

*El plantar de la viña.* El plantar de la viña se hace en dos maneras, segun los Países, y territorios: los unos plantan, haciendo unos hoyos con un barreno gordo, que à medio barreno tiene un tronco del mismo hierro, que sirve para poner el pie para dar mas fuerza al barreno para entrar en la tierra, y en dicho hoyo ponen una varilla de los sarmientos, y ponen tierra despues dentro del hoyo, y lo recalcan bien, que esté el sarmiento apretado con la tierra, y en todo este Condado de Rosellón no se plantan de otra manera, y dos hombres para hacer los hoyos, y dos mugeres para recalcar los sarmientos en dichos hoyos, plantarán en un dia cerca de media cahizada de tierra, y en pocos dias pueden plantar grande viña.

En otros territorios el plantar de las viñas es, haciendo hoyos en la tierra, de largo de dos pies y medio, y de ancho un pie, poco mas, y de hondo un pie y medio, segun la hondura de la tierra, y en cada uno de dichos hoyos ponen dos sarmientos, puestos como la Cruz, ò Aspa de San Andrés, sacando el uno la punta en una parte del hoyo, y el otro de la otra parte, y buelven la tierra encima los sarmientos, pisandola muy bien con un palo, y con los pies; y esto de poner dos en un hoyo se hace, porque quando en algunos lugares se mueren, sacan uno de las partes donde han vivido los dos, y lo ponen en el lugar donde falta, y esso no se debe trasplantar, que no tengan dos años, à fin de que las raíces estén mas firmes, y es hacerlo al seguro, y de esta manera la viña está presto en su sazon. La viña tarda quatro años à empezar à dar fruto, y tiene de vida treinta años en perfeccion; y es muy duradera, si no tiene desgracia en ser maltratada.

En las viñas es bueno plantar por los contornos olivos, porque no impiden el Sol, ni el crecer à los sarmientos.

Algunos, paraque los sarmientos crezcan mejor, ponen en los hoyos de los sarmientos bellotas, y yervos, y otros de las reliquias de las ubas despues de sacado el vino, que se llama ollejo, de los blancos à los sarmientos negros, y de los de las ubas negras à los sarmientos blancos. En la viña no planteis laurél, calabazas, ni coles; porque estas plantas son muy enemigas de los sarmientos.

No conviene plantar en las viñas de muchas suertes de vides; porque las ubas de unas vides son maduras, antes que las otras, y assi no vienen todas à un tiempo, que las unas son tempranas, y las otras tardías; y por esso no conviene tomar los sarmientos de diferentes

vi-

vides para plantar las viñas; porque el recoger las ubas assi en un mismo tiempo, es la causa, que tantos vinos se buelven agrios, y tambien el hacer mixtura de las ubas blancas con negras, que son de naturaleza contraria; y assi de las negras son entre ellas diferentes, las unas son roxas, otras negras, otras blanquinosas, y la una uba es dulce, la otra aspera, la otra agria, la una de durada, y otras no; el un vino es mejor añejo, que no nuevo, el otro luego es hecho; el uno requiere una manera de govierno, y el otro diferente; y assi, si quereis hacer buen vino, plantad las viñas de los sarmientos de las vides de la suerte de ubas, que mejor os parezcan, y assi de cada suerte à parte, y de por sí, y de cada una de ellas haced vino separado, como de ubas moscateles hareis el vino moscatél, de las ubas de las vides Castellanas hareis el vino Castellano, y el vino malvasia de las vides malvasias, y el vino Griego de las ubas de las vides llamadas Griegas; y assi de la misma manera de las demás suertes, y diferentes especies; y todos estos vinos se han de hacer, que las ubas estén bien maduras, y sazonadas en su perfeccion, sin otra mezcla: que quien quiera por su gusto hacer calabriada, ò mezcla, que lo haga de los vinos diferentes, quando llegue la hora de comer, para beber entonces.

*Escoger los sarmientos para plantar majuelos.*

Los que querais plantar viñas, que algunos llaman majuelos todo el tiempo, que estan en juventud, despues que son viejas las llaman viñas. Procurareis tener la tierra bien labrada, la qual sea al proposito, como se ha dicho, y escogereis los sarmientos para plantar de las vides, que no sean viñas viejas: cortareis dichos sarmientos dos dias despues, que la Luna havrá hecho el lleno, hasta veinte y dos de la Luna, ò hasta que quiera bolver, y las plantareis en el creciente, dos dias despues de la conjuncion, hasta el lleno, y lo mismo despues, que ha hecho el primero quarto, hasta el lleno, y los sarmientos vivirán, y harán muchas ubas, y si se pueden plantar en los dias, que la Luna anda con los Signos fixos, ò terreos, como está dicho en el Libro primero en los Preceptos de Astrología, mucho mejor será, porque en los Signos terreos ponen muchas raíces, y en los fixos son de mas larga vida; advirtiendo, que los sarmientos no los planteis, luego que fueren cortados de las vides, porque mejor es, que estén dos dias, y mas con agua.

*El beneficiar las viñas, y el cortar los sarmien-*

Despues de plantada la viña, paraque se haga presto, la havreis el primero, y segundo año de beneficiar doblado, sea con labranza, ò con cabarla, y conocereis quan presto os pagará el trabajo, y gasto, que havreis puesto en ella, y despues de los dos años, que no

*mientos recienplantados.* le falte la labranza, ò cabadura ordinaria; que el mayor beneficio, que pueden recibir todas maneras de plantas, es el ser cultivadas, y mejor con cabadura: el segundo año, ò el tercero cortareis dichos sarmientos, dexando un ojo, ò botón encima de la tierra, descalzando el sarmiento, y la cortadura hareis tres dedos encima del ojo, ò botón, tomando la cortadura de la parte de atrás del ojo, ò botón, cortando por arriba; porque en tiempo, que los sarmientos lloran la agua, no cayga por encima del botón, por el daño, que le podrian causar los yelos, si en esse tiempo vinieren.

*Podar las vides de las viñas.* El mejor podar de las viñas es en el mes de Diciembre, ò à lo menos en el Enero; porque está probado, que en podando en el Diciembre, hacen las ubas mas gruessas, y los sarmientos pimpolléan antes, y se conoce, que maduran, y sazonan mas presto, y tambien, que en los granos de las ubas no hay sino un grano de labor, hasta dos; empero las vides podadas en el mes de Enero, es verdad, que hacen muchas ubas, empero son mas chicas, y tienen tres, ò quatro granos de labor, ò à lo menos dos. El podar de las viñas, ò sea en Diciembre, ò en Enero: si fueren viñas jovenes, deben ser podadas en Luna vieja, despues de haver llenado, hasta la conjuncion, y tambien las vides de los parrales; pero las viñas viejas, y las vides viejas de los parrales, conviene hacerlas podar de tres en tres, ò de quatro en quatro años, en Luna creciente; esto es, despues que ha hecho el primer quarto, hasta el lleno. El podar en Luna vieja, hace las ubas gruessas, y bellas, y los sarmientos de la misma manera; y el podar en Luna nueva, hace muchas ubas pequeñas, largos, y delgados los sarmientos.

Los morgones, que se hacen en las viñas, debe ser en Luna vieja; porque los sarmientos no se rompan en el pliego; y assi, si quereis coger muchas ubas, y tener mucho vino, cultivad bien las viñas; y si quereis comprar viñas, haced que sean jovenes; porque dice el Proverbio: *Olivares de tu Abuelo, higueras de tu Padre, y viñas de ti mismo*; porque si haceis lo contrario, hareis lo que dice el adagio: *Que muchas hijas, y malas vecinas, y viejas viñas, destruyen la casa.* El mejor tiempo de arar, ò cabar las viñas, es por todo el mes de Febrero, antes que el botón empiece à salir, y esso lo confirma el adagio, que dice: *Si mi dueño me poda de Diciembre, ò de Enero, y me caba, ó ara de Febrero, verguenza me fuera, si no le hinchera de vino la bodega.* El segundo cabar debe ser por el mes de Abril, hasta mediado de Mayo, y el tercero por todo Junio. Haveis de advertir, que en el mes de Julio, y Agosto no es bueno cabar, ni arar las viñas; porque entonces la tierra es cálida, y quando llueve no puede entrar mucho

*Adagio de las viñas.*

*Otro adagio.*

y

y si entonces quando es humeda la cabais, ò arais, se amassa con la enjuta, y entonces es muy destemplada, y por lo mismo no la haveis de mover en el Invierno, quando fuere elada, por lo que está tambien destemplada. Solo es bueno el cabar, y arar las viñas el tiempo de la Canicula, para matar las yervas malas, que se hacen en algunas viñas, como grana, y cañotas. Dice Paladio, que si en el mes de Julio, quando el Sol anda en el Signo de Cancer, y la Luna fuere el septeno dia en el Signo de Capricornio, que la grana, y cañotas, que fuere desarraygada en este tiempo, nunca bolverá à brotar de las raíces. Mas dice, que si la reja, ò azadon, ò otro instrumento de hierro, si quando lo hacen lo templan con sangre de cabron, que todas las yervas, que con aquel instrumento cortaren, nunca bolverán à poner raíces. Tambien dicen algunos, que aquellos instrumentos deben ser de cobre; pero dice Paladio, que tambien hacen el mismo efecto siendo de hierro. Las vides de las viñas que se aran, debe ser el espacio, ò distancia de una vid à otra seis pies, y de las cabadas quatro. *Paladio.*

Las viñas se pueden estercolar quando son nuevamente plantadas, y despues de seis en seis años. Algunos, quando la tierra es demasiado gorda, la siembran de ordio, ò habas, ò garvanzos; que dice Paladio, que el estercolar las viñas hace corromper las ubas, y el vino. Mas dice, que el mejor estercolar de las viñas, es sembrar en ellas altramuces en el mes de Septiembre, ò en el fin de Abril hasta medio Mayo; y quando los altramuces hicieren segundas flores, los desarraygareis de la tierra, y hareis arar la viña, de manera que ellos queden cubiertos de tierra, y esto sirve de buen estiercol, y engorda mejor la tierra; y en los morgones, quando se hacen, es bueno poner montones de estiercol de bueyes, ò bacas, y no de cavalleria, ni de ganado, ni de puercos, que harian mas daño, que provecho; porque corrompen el vino, y hacen que las viñas sean de poca dura. En el principio de Mayo se debe ir à las viñas à quitar los pimpollos de las vides, todos aquellos donde no havrá ubas, y aquellos que pueden servir para hacer morgones para el siguiente año, y los pimpollos, y ubas, que quedaren, serán mejores, y esto lo debe hacer hombre que entienda la poda. Tambien es bueno para que las ubas sean grandes, y gruessas, ir à ellas en el mes de Mayo, y con unas tixeras cortarles todos los cordeles que han hecho los sarmientos de la vid, ò parra, y los que adelante se harán; porque como los sarmientos de sí no tienen sustento, desean mucho agarrar los dichos cordeles con qualquier cosa, para sustentarse, y ponen tanto su virtud en dichos cordeles, como en el mismo fruto; y quitados, la virtud que iba à ellos, vá à las ubas. *Estercolar las viñas.* *Pimpollar, y coger las ubas de conserva.* *Para que las ubas sean mas grandes, y gordas.*

Para conſervar las ubas, ſe deben coger en Luna vieja, y que no ſean demaſiado maduras, y en dia claro, y enjuto; y dice Paladio, que el mejor tiempo de cortarlas, paraque ſe conſerven, es entre el mes de Agoſto, y Septiembre.

## CAPITULO SEGUNDO.

### *SECRETOS DEL INGERIR LAS VIDES DE LAS viñas, y parrales, de ſus enfermedades, y remedios, y otras particularidades.*

QUien quiſiere ingerir las vides malas, y eſtèriles de las viñas, y parrales, debe procurar ingerir las vides que ſean grueſſas. Algunos hacen el ingerto medio pié encima de la tierra, y otros medio pié debaxo de tierra; los que ſe hacen encima de tierra, con dificultad ſe aciertan, à cauſa que el viento los menéa, y ſomueve; y ſi acaſo fuere neceſſario que ſe hayan de ingerir arriba, por la poca ſubſtancia de el tronco, le plantareis en el lado un palo, con el qual le atareis la pua del ingerto, paraque el viento no la pueda mover; pero ſi ingerís baxo de la tierra al hondo de la vid, ſerá mas ſeguro en la union, y las puas ſerán mas firmes; pero eſtas dán el fruto muy tarde, aſſi como los ſarmientos que plantan ſin raíces; en el bolver la tierra en el hoyo, la haveis de poner muy floxa, paraque puedan pimpollar, ò taladrar, y ſacar el pimpollo.

El tiempo bueno para ingerir ha de ſer en la Primavera, quando los yelos han paſſado, en el qual tiempo ſe podan las viñas, y empiezan à llorar, y entonces tomareis los ſarmientos para ingerir, y eſcogereis los redondos de varilla, y macizos, y que tengan los botones cercanos los unos de los otros, cada pua para ingerir, que tenga tambien dos, ò tres botones cada pua, de las que quereis ingerir encima de tierra; y las que quereis ingerir baxo de tierra, deben tener tres, ò quatro: advertireis, empero, que de una varilla del ſarmiento no ſe pueden ſacar mas de dos puas, por larga que ſea, que quitados ſiete nudos, ò botones de los primeros, los que quedan ſon inutiles, è infructiferos. Advertireis, que luego que havreis cortado dichas puas de las vides, no las ingerireis haſta tanto que havràn eſtado en un vaſo, embueltas con un trapo à la parte de abaxo del corte, y que eſté muy bien cerrado, porque el ayre no entre en ellas, y quando la vid quiera empezar à empollar, hareis el ingerto deſta manera: Cortareis la vid toda redonda encima

cima la tierra, ò debaxo la tierra, en el lugar donde fuere mas llano, y lo demás hareis, como eſtá dicho, en el ingerir de pua de los arboles de fruta.

Tambien ſe hace con la vid el ingerto con barreno, pero en las viñas deben eſtar las dos vides cercanas; es à ſaber, la vid que quereis ingerir, con la que quereis hacer el ingerto, y en los parrales de la miſma manera; y eſte modo de ingerir hareis de la miſma manera que ſe ha dicho en el ſegundo Libro, del ingerir con barreno.

*Para tener ubas tempranas, y tardías.*

Hareis, que una vid haga las ubas tempranas, ſi ingerís la vid con un cerezo con barreno, eſtando el cerezo cerca de la vid; y ſi quereis que la vid dé las ubas tardías, cortareis las ubas de la vid, luego que ſean nacidas, y bolverán à nacer ubas de nuevo, y eſtas maduran tarde; y ſi las quereis conſervar, las pondreis dentro de un vaſo quebradizo, ſin cortarles de la vid, y lo atareis muy bien con la vid, y dicho vaſo debe tener un ahugero de la parte de abaxo.

*Hacer que un racimo ſea de diferentes colores.*

Hareis, que un racimo tenga los granos de diverſos colores, tomando dos, ò tres ſarmientos de las vides de diferentes colores; eſto es, el uno de la vid blanca, otro de la negra, y otra de la colorada, y la parte de ellos, que ha de eſtar plantada en la tierra, la hendireis, y por aquella hendidura paſſareis el uno por dentro del otro, que paſſen todos dos veces, el uno con el otro, y los atareis muy bien, que las ataduras eſtén claras, y aſſi los plantareis, y al cabo de pocos dias los regareis, y todas las veces, que fuere neceſſario, y al cabo de dos, ò tres años, que todas eſtén unidas, y havrá echado pimpollos, le cortareis los dos encima la tierra; y el que quedare, participará con la union debaxo de tierra de las demás, y aſſi las ubas participarán de la virtud de todas tres, y hará las ubas, como eſtá dicho.

*Granos de las ubas ſin ſabor.*

Si quereis que las ubas no tengan ſabor en los granos, quando querais plantar un ſarmiento, lo xapareis por el medio, todo lo que ha de eſtar debaxo de tierra, y le ſacareis todo el corazon de una parte, y de otra con cuchillo, y le bolvereis à juntar, y atareis con algunas ataduras, y le untareis con tierra gorda, y eſtiercol de buey, amaſſado con cebolla albarrana, ò comun, que es mejor, y aprovecha para vivir, y para hacer la union. Otros acoſtumbran, quando podan las vides por la parte de la cortadura, ſacar el corazon con un barreno largo, tan abaxo como puedan, ſin que el ſarmiento ſe abra, deſpues tomareis benjuy, y zumo de artemiſſa maritima, y cocido todo hasta que ſea como arrope, y quando eſté frio, lo pondreis dentro del vacío del ſarmiento de la vid, donde haveis ſacado el corazon, y lo xapareis, y lo pondreis atado, que eſté derecho por arriba, que no pueda dicho licor ſalir; y de ocho en ocho dias bolvereis à llenar lo

que faltare, haſta tanto que la vid empiece à ſacar el pimpollo, y los pimpollos que ſalieren en la parte, donde havrán ſacado el corazon, harán lo ſobredicho. Lo miſmo ſe puede hacer en los ciruelos, y cerezo, y con los demás arboles, que en el fruto dán pepita, ò hueſſo. Coſa manifieſta es, que las vides ſon arboles para dar ubas purgativas, y principalmente para las llagas de las ſerpientes. El modo, y manera para plantar algun ſarmiento es, le ſacareis el corazon de la parte que ha de eſtar debaxo de tierra quatro, ò cinco dedos, y en el hueco llenareis de triaca, y con un papel embolvereis el cabo, porque dicha triaca no ſalga, y deſpues la plantareis en tierra, y tambien para lo miſmo, poniendo triaca de quando en quando en las raìces. Otros hacen lo miſmo, poniendo en lugar de triaca adelpha.

*Paraque las vides no crien piojos.* *Africano.* Las vides, y ſus ſarmientos no criarán piojos, ſi les untais la corteza del tronco con gordura de Oſſo, y lo miſmo hareis ſi untais de la miſma gordura el inſtrumento con que cortais los ſarmientos en el tiempo de la poda; y otros dicen, que con ajo, y aceyte. Si tomais orugas, ò de los animalejos que ſe hallan en las roſas, y las haceis hervir con aceyte, y con eſto ungís dichos inſtrumentos en el tiempo de la poda, no criarán ningun otro genero de animalejos, ni la elada les hará daño. Tambien hace el miſmo efecto ungiendola con gordura de cabron, ò con ſangre de ratones, ò con muñeca de ceniza, ungida con aceyte.

*Contra las eladas.* Si las vides fueren dañadas de la elada, hareis la poda muy corta, porque quede en ellas virtud, y aſſi el año ſiguiente os dará las ubas tempranas; otros por la elada echan ceniza de qualquier manera por encima de las vides, deſpues de ſer podadas; de otra manera no ſerán dañadas de las eladas, tomando eſtiercol ſeco, y ponedlo por diverſos lugares de las viñas, y ſegun la parte que el viento dará, y viereis, de que parte viene la elada, encendereis el eſtiercol, y el humo irá eſparciendo la elada: otros ſiembran por las viñas habas para lo miſmo. *Beritio.* Dice Beritio, que el humo del cuerno del buey, con ſu eſtiercol quemado en la viña, que el viento haga ir el humo por todo el rededor, dicho humo hará eſparcir toda aquella malicia que *Apuleyo.* eſtuviere en el ayre. Dice Apuleyo, que tomando los tres cangrejos de mar, ò de rio, con eſtiercol de buey, ò paja, ò eſtiercol de cabron, y hacer de ello humo, ſerá ſuficiente remedio para lo miſmo.

*Conocer las vides enfermas.* Conocereis, quando las vides eſtén enfermas, en viendo que las hojas buelven coloradas, las quales curareis haciendo en la parte de abaxo del tronco un ahujero con un barreno grueſſo, y pondreis al ahujero un pedazo de madera de encina, ò de la raiz, cubriendolo *Caſiano.* deſpues con tierra. Otros acoſtumbran para lo miſmo regar debaxo de

de dichos troncos con agua de mar: otros le atraviessan un clavo baxo del tronco. Otros les hacen daño con algun instrumento al tronco, que la corteza quede quebrada. Otros le riegan el tronco, y raices con orin humano. Otros las curan con ceniza de sarmientos, ò de madera de encina, mezclada con vinagre, y puesta al tronco de las raices. Otros, quando la vid está enferma, la cortan en el llano de tierra, despues la cubren ligeramente de tierra con estiercol, y quando vá sacando pimpollos, quitan los mas flacos, y débiles, y quedan los mas generosos, y mas principales, y esso hacen cada un año, hasta tanto que estan curadas.

*Si la vid fuere débil, y flaca.* Conocereis la vid que fuere débil, y flaca, quando tiene las hojas descoloridas, y blanquinosas, y los sarmientos muy largos, como una cuerda, ò soga, y la curareis con ceniza, y vinagre fuerte, todo mezclado, y ungireis todos los troncos de la vid.

*Si la vid echa mucha agua.* Quando la vid echa muchas lagrimas, y agua, la remediareis cortando en algunas partes baxo del tronco la corteza, y por las cortaduras echará agua, y cessará la de arriba de los cabos; y si esto no bastare, procurareis de hacer llagas al tronco en las raices mas gruessas, ungiendo despues dichas llagas con heces de aceyte cocido, de manera, que dos partes vengan en una, y esso que esté frio.

*Si las ubas se corrompen.* Hay algunas vides, que corrompen las ubas antes de madurar, las quales curareis con hojas de verdolagas; otros las ungen la mitad de la uba con el zumo de verdolagas; otros ponen en las raices ceniza vieja, ò arena.

*Conocer la buena cogida de vino. Democrito.* Para conocer si havrá buena cosecha de vino, y si ha de ser bueno, ò al contrario, tomareis un grano de las ubas, en particular, y lo meneareis con dos dedos muy ligeramente; y si saliere algun licor, denotará, que havrá abundancia de vino; y conocereis, si será bueno, y poderoso, si lloviere mucho en el Invierno. Lo mismo denotarán las lluvias que vinieren, quando los granos de las ubas fueren gruessos como un grano de yervos, siendo en agráz.

*Missaldo. Presagio de buena cogida.* Empero las lluvias, que vinieren en el tiempo de las vendimias, denotarán, que el vino será, no tan solamente flaco, pero aun de poca substancia, y que hará muchas heces. Dice Missaldo, que si la ave abuvilla cantare antes que las vides de las viñas pimpollean, será presagio, que aquel año havrá buena cosecha de vino.

*Conservar las ubas. Beritio.* Conservareis en las vides de los parrales las ubas hasta la Primavera, haciendo en tierra un hoyo cerca de la vid, en lugar de sombra, de profundidad de tres pies, y dos de ancho, y en dicho hoyo pondreis una poca de arena, y plantareis en él algunos troncos, ò palos, y baxareis la vid con las ubas, y las pondreis en dicho ho-

yo

yo, embueltas en dichos palos, atandolos porque no se muevan, cuidando que las ubas no se toquen unas con otras; y quando esto se hiciere, sea dia claro, y enjuto, y que no sean demasiado maduras, y sean enteras; despues henchireis todo el hoyo de arena, paraque el Sol, ayre, ni lluvia las toque; y assi con la virtud de la vid, y con el fresco de la arena, se mantendrán frescas, y enteras hasta la Primavera. Se conservarán todo el Invierno, si las cogeis en Luna menguante, en dia sereno, y en la mañana, despues de ser passada la rosada, ò rocío, y esso se hará en medio de Septiembre, ò antes, que no estén muy maduras las ubas, y las pondreis con agua de mar, ò agua salada con un poco de vino, que esté hirviendo, y despues ponedlas sobre paja de ordio, ò cebada. Otros las ponen en vasos llenos de mosto, ò en un vaso bien cerrado, que el ayre no pueda entrar en él; otros con miel; otros ungidas con zumo de verdolagas.

*Ubas olorosas.* La vid os dará las ubas olorosas, si poneis en las raices algun unguento oloroso, ò las regareis de quando en quando con alguna agua olorosa.

*Una uba dentro de una redoma.* Conservareis dentro de un vaso de vidrio, que tenga el cuello estrecho, como una redoma grande, poniendole la uba dentro quando está en flor, y la assegurareis bien con los troncos de la vid, que el viento no la pueda mover, y la cerrareis muy bien, quedando solo ahujero para el capullo de la uba, y que esté boca abaxo, paraque no pueda entrar agua, y la cubrireis con algun pedazo de madera, que el Sol no pueda dár en dicha redoma, porque la calentareis, y el calor de la redoma haria daño à la uba; y quando la uba esté casi del todo madura, la cortareis del sarmiento, y cerrareis muy bien dicha redoma, paraque el ayre no pueda entrar en ella, y tendreis la uba bien conservada por mucho tiempo, que quien la vé, y no sabe el mysterio, lo tiene por una cosa admirable.

*Alexio.*

*Paraque un aposento parezca lleno de ubas, y hojas.* Hareis parecer un aposento lleno de ubas, y hojas de vides, poniendo una uba con las hojas, quando empiezan à florecer, dentro de una redoma llena de aceyte puro, y la conservareis en el mismo sarmiento, como se ha dicho arriba de la otra; y quando fuere madura, la cortareis del sarmiento, y sacareis el aceyte de la redoma, y la quebrareis para sacar el racimo, y hojas, y lo exprimireis, y el zumo passareis por un colador, y dicho zumo mezclareis con el mismo aceyte, y lo pondreis en una lampara, que no haya agua, y encendido el pavilo, y puesta en un aposento, donde no haya otra luz, parecerá dicho aposento que está lleno de ubas, y hojas.

Con-

Conservareis las ubas del daño que les puede venir por las gallinas, y otras aves, dandoles à comer ubas silvestres; porque les sucede como à los hombres, que quando comen algun fruto un tanto verde, los aceda, y assi es de las gallinas, y aves.

Guardareis que las abispas, y abejas no hagan daño à las ubas, tomando aceyte en la boca, y rociareis las ubas, sarmientos, y otros frutales, y el mismo efecto hareis rociandolas con zumo de malvas silvestres. Otros lo hacen con el mismo zumo de malvas, mezclado con aceyte; y si acaso alguna abispa, ò abeja os picare, con el dicho zumo, ò aceyte simple, os curareis, poniendolo encima de la picadura.

*Para defender las ubas de las abispas, y moscas.*
*Democrito.*
*Paxamo.*
*Missaldo.*

Hallareis otro remedio en el primer Libro, en la Agricultura de Antonio Magino. Tambien hareis huir las abispas, y abejas, cociendo hojas de calabazas, y con aquel caldo rociareis el lugar donde estan.

Otros hacen huir las abispas, abejas, y moscas, cociendo la artemissa con leche de cabras, y rociando los lugares donde van.

Otros las hacen huir, rociando las ubas, y sarmientos con estiercol de palomas, mezclado con aceyte comun.

Otros defienden las ubas de los parrales, embolviendo las ubas con papeles, y otros con trapos de lienzo, y esso es mejor, porque el papel en lloviendo se hace pedazos, y sería trabajo haver de bolver à poner otros assi à menudo.

## CAPITULO TERCERO.

### *SECRETOS DE LA COGIDA DE LAS UBAS, HACER el vino, y su conservacion.*

*Ubas bien sazonadas.*

SErá el ultimo trabajo, que dan las viñas, el coger ubas, y hacer el vino, las quales no se deben coger, que no estén bien maduras; y esso conocereis, quando las ubas fueren negras, y quando la labor se seca, y se despoja del grano, quedando limpio, sin tenerse nada con él, separandose de la pulpa, exprimiendolas; ò tambien, si despues de haver quitado un grano, ù dos de la raspa, ò pezon de la uba, veis, que aquel lugar, que ocupaban dichos granos, no se disminuye nada, antes queda de la misma manera, sin ocuparle los otros granos.

*Recogida de las ubas para vino.*

Conviene que se haga la cogida de las ubas en tiempo claro, y sereno, y si fuere possible en Luna menguante, porque el vino sea me-

mejor, y de mas conſervacion; pero antes de la recogida conviene tener apercibidos todos los inſtrumentos, y vaſos; como ſon, ceſtos, cuchillos bien afilados para cortar las ubas, y las portaderas eſtén bien fornidas de cercos, y ataduras, y bien reſtriñidas, paraque no ſe les vaya el moſto, y las tinajas, y otros vaſos para lo miſmo: las cubas, y vaſos hareis tambien eſtén fornidos de cercos, y ataduras; y el limpiar dellos no ſea haſta el dia, ò el dia antes de poner el vino, porque ſi ſe limpiaſſen algunos dias antes, la agua, que queda en la cuba,ſe corrompe, y hace daño en el vino, y es cauſa que las ubas queden deſabridas, y de mal guſto; y lo miſmo hace poniendo en las cubas vino muy aguado. Si la cuba fuere nueva, conviene antes de poner el vino, ponerle dentro moſto, que haya hervido, aſſi todo caliente, y bien tapado, meneandole, que vaya por todas partes incorporandoſe con la madera de la cuba,y deſpues de frio lo ſacareis de la cuba, y la podreis llenar de vino, ſin limpiarla deſpues con agua; porque entonces con el moſto la dicha cuba queda muy afinada: y lo miſmo hareis con las cubas que eſtén deſvaporadas, por no haverlas tenido bien cerrados los ahujeros deſpues de ſacado el vino.

En el recoger las ubas conviene ſacar las raſpas, hojas verdes, y los granos verdes, ſecos, y marchitos, de entre los maduros, y enteros; porque no hagan daño en el vino.

*Modo de hacer el vino.*

De como ſe hace el vino en la tina, ò tinaja, ſe hace en diferentes maneras: como en eſte Condado de Roſellón: Pueſtas las ubas bien piſadas, nunca las mueven; y en el Principado de Cataluña veo que todo el tiempo que las ubas, y vino eſtan en la tina, ò tinajas, todas las mañanas, y tardes menean todas las ubas, de tal manera, que todo lo de arriba vá abaxo, y lo de abaxo arriba, y no lo tengo por acertado, por lo que la fortaleza ſe vá con el vapor que cada vez ſale; y en Roſellón veo, que los vinos ſon mas potentes: sì bien creo, que la cauſa debe ſer el territorio; todavia yo tengo por muy conveniente, que todo eſte tiempo las tinas, ò tinajas eſtén cubiertas con algo; porque aquel vapor que ſaca, no vaya exhalando la virtud.

Las cubas, deſpues de aparejadas, y limpias, pondreis en la bodega con orden, que la una no toque à la otra, antes bien haya entre ellas algun intervalo, para poderlas viſitar, y reconocer mas acomodadamente.

*Lugar de la bodega.*

La bodega debe eſtar pueſta à la parte del Septentrion, ſeparada de toda ſuerte de mal olor,ni de ningun genero de eſtiercol; ni dentro de la bodega pondreis ninguna manera de coſa, que tenga mal

nal olor, como quesos, ajos, aceyte, coles, ni otras cosas semejantes; porque no hay cosa, que mas haga corromper el vino, principalmente el vino nuevo.

*Vino de pie, ò vino virgen.*

De las ubas negras se hace un vino muy claro, que se llama vino de pie; porque luego, que las ubas son pisadas, lo ponen en las cubas, sin entrar en la tina; y este vino hace muchas heces, y se debe trasponer, ò trascolar en Luna vieja de Enero, en dia claro: este vino es muy crudo, y malo de digerir en el estomago, y no se debe beber, que no sea añejo; porque entonces es mejor para el estomago.

*Otro vino clarete.*

Hay otro vino clarete, que se llama de tres noches, y por otros nombres, de pasto, de ojo de perdiz, y de mugeres paridas, y este se saca de la tina, ò tinaja, despues que ha hervido en ella tres dias, y tres noches; y esso es en los años, que el tiempo de las vendimias anda enjuto; porque los años, que dicho tiempo va humedo, se debe aguardar quatro, ò cinco dias, y noches. Este vino es muy saludable para el estomago, y este vino clarete, y todos los blancos, y todos los demás, que no se havrán acabado de hacer en el tinajón, ò tinaja, es necessario trasmudarlos de unas cubas en otras en el mes de Enero, en dia claro, y enjuto, en el menguante de la Luna, para sacar las heces, que havrán hecho, y las acabareis de henchir la una de la otra del mismo vino; y la ultima cuba la acabareis de henchir de otro vino, y esta será la primera, que haveis de beber, y las cerrareis muy bien el ojo, ò boca con yesso, ò con ceniza, ò con barro.

*El vino tinto.*

En este tiempo, antes de hacer los claretes, se va entreteniendo la tina, ò tinaja, refrescandola cada dia, poniendo una carga, ò media de ubas con mosto. Despues de hechos dichos vinos claretes, ponen agua en la tina, ò tinaja, por cada diez cargas de ubas, que hay, media carga de agua, y despues del agua, se havrán hecho reserva de ubas, las pondrán con el mosto encima del agua, sino sacarán del mosto de la tina por abaxo, y la bolverán por encima de la agua, y se hará un excelentissimo vino tinto, dexandole hasta que esté hecho. Conocereis, que está hecho, quando viereis, que la tina no hierve, y el vino va nadando, y entonces colareis el vino tinto; y luego si quereis prensar, sacareis con la prensa el vino, que estuviere empapado con las reliquias de las ubas, orujo, ò raspa, y este vino es muy bueno, y tiene otra bondad, que se puede beber muy presto; porque está hecho dentro de quince dias. Si no quereis prensar, y quereis hacer vino para la familia, cada dia le echareis agua, segun la cantidad de ubas, sacando tambien vino; y si luego, que haveis hecho el vino tinto prensais, deste vino prensado rehenchireis las cubas del

vino

vino clarete, que les enjugue mucho, y esto será cerca de Navidad, en Luna vieja, y dia claro, y tambien las cubas del vino tinto; porque entonces havrán perdido el hervir, y les cerrareis muy bien el ojo, ò boca con yesso, ceniza, ò barro.

*El vino moscatél, y macabeo.* Para hacer el vino moscatél, y el macabeo, se han de coger las ubas muy maduras, y despues dexarlas enjugar tres, ò quatro dias al Sol, ò darles una torcida al tronco del racimo, quando sean muy maduras, y que estén algunos dias en las vides hasta estar enjutas, y marchitas algun tanto, y despues las vendimiareis, y hareis el vino, y hareis, que hiervan en la tina, seis hasta ocho dias; porque quando se hacen estos vinos un tanto en la tina, son mejores, y mas sanos.

De la misma manera hareis todos los vinos blancos, como está dicho del moscatél, y macabeo, excepto, que las ubas no hará al caso, que se dexen enjugar al Sol, ni en la viña.

*Para hacer vino Griego.* El vino Griego se hace de las ubas de las vides llamadas Griegas: estas vides de ordinario están plantadas en los pies de alamos negros, ò de otros arboles, y los sarmientos de dichas vides, están conducidos, y puestos arriba por los troncos de los ramos de dichos arboles, y estos están puestos en praderías, y lugares humedos, y nunca vienen à sazon con perfeccion, y assi requieren modo diferente. Este vino es de calidad muy fria, en tanto, que no es bueno si se bebe, que no sea muy añejo de cinco, ò seis años, entonces es muy bueno, y sano. En hacer este vino se tiene esta orden: Cogidas dichas ubas, hareis el vino, como está dicho del blanco, y puesto en las cubas, reservareis de ello en una cuba pequeña, paraque quando conociereis, que va perdiendo el hervor, hagais hervir el dicho mosto reservado, con un buen vaso, è henchireis las cubas de dicho vino Griego, todo lo que havrá disminuído hirviendo en las cubas, assi como saldrá del fuego, y con aquel calor bolverá otra vez à hervir mas reciamente, y esso es remedio para quitar aquel verdor del vino, por razon de las ubas, que eran un tanto verdes; y de essa misma manera se debe hacer en los vinos blancos, quando las ubas son de viñas jovenes: este vino se debe trasponer en otra cuba, assi como está dicho del clarete, y blanco.

*Hessiodo.* *Donde se tiene de pipar la uba, para gustar el vino.* Quando querais gustar el vino de una cuba, aconseja Hessiodo, que la pipeis, ò hagais ahujero en el medio de la cuba; porque dice, que la cuba tiene tres maneras de vino, el de arriba, el de en medio, y el de abaxo; y el de arriba cerca del ahujero, es mas evaporado como mas propinquo del ayre, y aquel, que está en medio, es de mejor conservacion, y de mas nutrimento; pero el que está abaxo en el hon-

do, se corrompe mas facilmente, por estar mas cercano de las es.

Quanto en el gustar del vino para vender, ò para beber, ò para si tuviere algun sentimiento de corrupcion, ò de otro gusto, nseja, que sea quando hace viento del Norte; porque en este npo el vino es mas limpio, y purgado. Otros aconsejan, que sea ındo hace viento de Medio-Dia, por lo que este viento commue- mucho el vino, y da demonstracion de lo que tiene en sí. En ılquier manera de estas conviene, que sea en ayunas, por lo que onces el gusto está sano, y no es bueno despues de haver bebido o vino, ni despues de tener el estomago lleno; ni el que gusta el o no debe haver comido cosa agria, salada, amarga, ni cosa, que eda mudar el gusto, solo debe haver comido un poquito, con aun no lo haya digerido.

El mosto clarificareis dentro de veinte y quatro horas, sin hervir, a poder beber luego, haciendo varillas delgadas con una plana Carpintero, de madera de avellano, y ponerlas dentro la cuba mosto.

*Para clarificar el mosto, y hacer, que hierva, sin que se salga de la cuba, y su cõservaciõ.*

Dice Theofrasto, que hareis perder el hervir al mosto, ò vino evo dentro de la cuba, poniendole dentro una piedra tosca, y esserá luego que la havreis puesto.

Hareis que el mosto, ò vino nuevo, con el hervir, no salga de la a, haciendo una corona, ò guirnalda de poléo, y oregano, y la ndreis por el contorno del ahujero de arriba de la cuba.

El mosto conservareis todo el año, puesto en vaso bien empegade pez por de dentro, y fuera, y bien cerrado, y lo pondreis dende un pozo, por espacio de treinta dias, y despues lo sacareis del o, y tendreis mosto todo el año.

Si quando el mosto, ò vino blanco hirviere en la cuba, poneis de flores, y simientes de la yerva Tarech, le dará tan lindo gusto, parecerá ser el gusto del vino Griego, ò malvasia; pero adver- Taverneros, que no engañeis la gente con este secreto.

*Para hacer del mosto vino Griego, y malvasia.*

Hareis que el vino nuevo se buelva luego añejo, tomando la yer- Corona de Rey, regalicia, estarabaca, de cada cosa tres onzas, s hepatico, dos onzas, y polvorizadlo, y mezcladlo con el vino vo.

*Para hacer vino añejo.*

Si quereis conocer, y hacer experiencia si el vino será de con- a, ò al contrario, tomareis harina de ordio una libra, y la pon- is con medio cantaro, ò azumbre del vino, que quereis hacer la eriencia, en una olla nueva, todo mezclado, y lo pondreis con go de carbon encendido, de tal manera, que hierva dos, ò tres

*Vino de cõservacion.*

ve-

veces, y quando sea frio, sacareis el vino de la harina con un colador, y lo pondreis por espacio de una noche al sereno, y à la mañana lo gustareis, y si lo hallais bueno, sin ningun mal olor, ni sabor en el gusto, el dicho vino de la cuba será de conservacion mucho tiempo.

*Para conocer si en el vino hay agua.*

Conocereis si en el vino havrá agua, tomando una manzana silvestre, y la pondreis en el vino, y si la manzana va nadando por encima del vino, no havrá agua, y si va al hondo, havrá agua. Tambien si ungís con aceyte una caña, ò paja, ù otra cosa semejante, y la poneis dentro del vino, y sacandola despues; y si alguna gota de vino estuviere apegada con la caña, ò paja, denotará, que en el vino havrá agua. Tambien si tomais un huevo, y lo poneis en el vino y si luego se va al hondo, denota, que en el dicho vino havrá agua, y sino, será puro. Si tomais sangre de gallo seca, y polvorizada, y la poneis mezclada con vino, que tenga agua, hará que la agua vaya nadando encima del vino. Tambien procurareis hacer un vaso de madera de yedra, y le pondreis vino dentro; y si tuviere agua, en breve tiempo la echará à fuera destilada. Otros ponen en el vino dentro de la cuba una esponja empapada de aceyte, dexandola ir al hondo poco à poco, cerrado el ahujero, y se irá empapando el agua, que tuviere el vino, con que primero se haya puesto en el vino alumbre liquido. Otros ponen un junco seco de un cabo en el vino, y el otro cabo sale fuera, y assi irá sacando à fuera toda la agua, que huviere en el vino, quedando puro.

*Paraque un hombre no se embriague.*

Para hacer, que un hombre no se embriague por mucho vino que beba, tomad primero zumo de coles blancas, y zumo de granada, de cada cosa dos onzas, y vinagre una onza, y todo junto lo hareis hervir un poco, y hareis de ello xarave, tomando una onza antes de beber: ò tambien si comeis en ayunas cinco, ò siete almendras amargas: otros comen pulmon de cabron, ò de oveja, asado: otros comen simiente de coles, y de axenjos: otros toman hertoteca, ò ramos de yedra, y hacen una guirnalda, ò corona en la cabeza: otros en el principio de la comida comen quatro, ò cinco pimpollos de rabanos crudos: otros toman ceniza hecha de los picos de las golondrinas, mezclado con myrra, y con vino. El mismo efecto hará tomando en ayunas una taza de zumo de hojas de durazno; y sobre todos, el no beber vino.

El que fuere borracho, se le quitará la embriaguez comiendo acelgas, y almendras con miel, y de quando en quando, que beba un poquito de vinagre.

Si

Si quereis que alguno aborrezca el vino, tomareis tres, ò quatro anguilas vivas, y las pondreis con vino dentro de un vaso,y en siendo muertas, las sacareis del vino, y de dicho vino dareis à beber, al que se acostumbra emborrachar, y de esta manera irá aborreciendo el vino, y beberá muy poco. Otros para lo mismo toman de los huevos de la lechuza, y los dan à comer en la comida à los que acostumbran emborracharse; y si los dan à comer à los niños, no serán bebedores de vino. Hay otros, que toman de la agua, que los sarmientos lloran, quando son podados, y la dan à beber con vino, al que se acostumbra emborrachar, sin saber lo que es, y aborrecerá el beber vino.

*Aborrecer el vino.*

El vino no se gastará en la cuba, poniendo en él aceyte, ù otro licor, y si se ha empezado à gastar, se conservará sin gastarse mas; porque todos los ayres, que pueden corromper el vino, el aceyte los echa fuera. De otra manera conservareis el vino en la cuba, tomando del pellejo de los troncos de las vides, poniendolos en el vino dentro de la cuba, porque enjugue el vino.

*Paraque el vino no se gaste.*

Hareis que el vino de pie, ò clarete sea bueno en breve tiempo, tomando una libra de cera virgen, ò la que fuere necessario, segun la cuba del vino, cortandola muy menuda, y la pondreis en el vino: en breve tiempo será hecho para beber. Lo mismo hareis, poniendo en el vino clarete nuevo varillas hechas con una plana de Carpintero, de madera de aya, que por espacio de dos dias será claro, y bueno para beber.

Tambien hareis el vino clarete nuevo, que presto parecerá viejo para beber, tomando almendras amargas, Corona de Rey, de cada una de estas cosas una onza, regalicia tres onzas, flores de espicanardi otro tanto, aloes epatico dos onzas, todo picado ligeramente, y puesto dentro de un talegon, lo pondreis dentro del vino.

*Que el vino sea hecho presto.*

El vino no hará flores dentro de la cuba, poniendo dentro della de la yerva filipendula seca, ò harina de yervos, y quando fuere baxado al suelo de la cuba, pondreis el vino en otra cuba.

Si teneis comodidad en los meses del Verano, de poner el vino en una bodega muy abaxo de tierra, conservará el vino, que no se gaste, poniendo en la cuba media libra de enjundia salada de puerco, embuelta con un paño de lienzo, ò una libra, ò dos, segun la cuba del vino, que esté colgado en la cuba, y quando el vino irá baxandose, tambien ireis baxando la enjundia, de manera, que siempre toque en el vino.

*Remedios para cõservar los vinos sin gastarse, ni corrupcion.*

Remediareis el vino que fuere corrompido, tomando rábanos, y cor-

cortados à pedazos, los ireis enfilando en un hilo, y los pondre dentro de la cuba del vino corrompido, y cada dia los ireis quitando, y poniendo otros de nuevo, hasta que el vino esté remediado porque los rábanos irán tirando, y cupando el agror, ù otra malicia del vino. Otros tambien lo remedian, poniendo dentro del vino corrompido de agror, ò de otra cosa, acelgas.

Repararеis el vino gastado, trasegandolo de una cuba en otra que esté bien limpia de las heces, despues la lavareis con agua caliente, con la qual hayan hervido hojas de laurél, myrra, y ormin de huerto, y granos de enebro; y hecho esto, transpondreis el vino y quando lo querais beber, lo hallareis de muy buen olor, calor, gusto. Tambien lo remediareis, poniendo trigo limpio en un talegon, segun la cantidad del vino, y lo pondreis colgado dentro de la cuba, y al cabo de tres dias lo sacareis fuera; porque el trigo atraherá à sí la corrupcion del vino, y assi quedará claro, y entero.

Si tomareis simiente de puerros, y la poneis en el vino dentro de la cuba, hará que el vino no se buelva agrio; y si acaso lo fuere le quitará el agror.

*Missaldo.* *Agror del vino.*

Sacareis el agror del vino tomando una cantidad de garbanzos y los ungireis con aceyte, y despues los hareis cocer, y cocidos, los picareis, haciendo de ellos pasta, y pondreis libra y media de dicha pasta dentro del vino, que se hace agrio, y dentro de un dia natural será remediado.

Tambien lo remediareis, poniendo dentro del vino una olleta llena de agua, y muy bien cerrada, que no pueda entrar, ni salir cosa, y al cabo de tres dias, si ha dexado el agror, ò acedia, la sacareis del vino. De otra manera sacareis el agror del vino, tomando trigo, y haciendolo cocer hasta rebentarse; y despues de frio, lo pondreis dentro del vino, y tapareis muy bien la cuba.

*Vino escaldado, y turbio.*

Remediareis el vino turbio, y escaldado, tomando claras de huevos, y bien batidos, que estén como espuma, y despues las dexareis reposar, hasta que las claras estén assoladas en el vaso, y entonces las pondreis en la cuba del dicho vino: advirtiendo, que à una carga de vino se deben poner las claras de dos docenas de huevos, y antes de hacer esto, debe estar la cuba abierta por espacio de un dia, y una noche, paraque salga el vapor malo.

Lo mismo podeis remediar, tomando dos docenas de nueces, sacadas de las cascaras, y las enfilareis en un hilo, las tostareis al rescoldo, y assi calientes las pondreis en la cuba del vino, hasta tanto, que el vino sea claro, y tenga el color, que antes tenia. Para lo mis-

mo vale mucho el trasmudarle de una cuba en otra, una, y dos es; esto es, despues de la Primavera, y la otra al cabo de ocho s.

El vino, que fuere aspero, bolvereis apacible, y suave, tomando atro libras de harina de yervos, con quatro tazas de vino arrope, o pastareis todo, haciendo de dicha massa tabletas, y las hareis jugar por espacio de dia, y noche, y despues las pondreis en la ba del vino, y cerrareis muy bien, y por el espacio de quarenta as bolverá el vino suave, bueno, y de buen color, y olor. *Caton. Vino aspero.*

Si el vino tuviere mal olor, tomareis un pedazo macizo de teja, de ladrillo, y lo calentareis al fuego, bien caliente, y despues lo areis con un cordel, y lo pondreis colgado dentro del vino, y lue- cerrareis la cuba; y despues de dos dias conocereis si fuere reme- ado; y sino, lo bolvereis otra vez al fuego, y al vino, como la imera vez: y esto ireis continuando, hasta que el vino sea reme- ado del mal olor. *Caton. Vino de mal olor.*

El vino corrompido, y turbio lo remediareis poniendole leche baca, un poco salada. *Vino corrompido.*

Convertireis el vino blanco en tinto, sin ningun daño, ni detri- ento de él, poniendo dentro de el vaso del vino blanco polvos de iel cocida, que sea dura como una piedra, con tal, que quan- la pongais en el vino, la meneeis: lo mismo hareis, con menos isto, poniendo de las raíces de todas suertes de las lapazas, ò pe- zas. *Missaldo. Convertir vino blanco en tinto.*

Hareis bolver el vino de diversos gustos, y olores, poniendo de s yervas, y simientes olorosas, de las que querais, en infusion con guardiente, por espacio de veinte y quatro horas, y de esta mane- quedará el gusto, y olor de ellas en el aguardiente; despues quan- querais beber, pondreis un poquito en la taza, ò redoma del ino, y si quereis tambien à la cuba del vino, y le hallareis aquel isto, y olor. *Vino de diversos gustos.*

Tambien hareis lo mismo tomando una naranja, ò cidro, relleno clavos, y lo pondreis dentro la cuba del vino colgado, que no egue al vino, y assi el vino será bueno en el gusto, y de buen olor, color.

Hareis vino muy oloroso, y dulce, tomando unos pocos de gra- os de arrayán seco, y picadlo, y lo pondreis en una barrilla de ino, y dexadlo por espacio de diez dias, y despues usareis de ello. o mismo hareis tomando de las flores de las ubas silvestres en el empo que florecen, y las pondreis en una cuba de vino. Otros to- an para lo mismo hojas de pino, y de ciprés, y las friegan con la

madera dentro de la cuba, y despues ponen el vino dentro. Otros por mas facilidad, toman una naranja, ò limon, que no sea maduro del todo, y le hinchen de muchos clavos, y lo ponen en infusion con aguardiente, por espacio de algun tiempo, y despues cuelan esta agua, y la ponen en la cuba del vino, que querrán tenga buen olor.

*Vino de diversas maneras cõ sus secretos.*

Hareis del vino blanco tinto, y del tinto blanco, tomando tres dragmas de sal comun para tres redomas de vino tinto, y pondreis leche clara, y liquida, con ceniza de sarmientos de ubas blancas meneandole cada dia, por espacio de quarenta dias, y despues lo dexareis reposar, y vendrá à ser blanco; y por el contrario, pondreis en el vino blanco ceniza de sarmientos de ubas negras, y lo bolverá tinto.

Quien huviesse bebido vino, y no quiere, que le huelan, coma de las raíces del lirio azul.

Hareis vino de borrajas, muy saludable para los que han tomado algun espanto, y para los flacos de entendimiento, tomando las flores de las borrajas, la cantidad que querais, y las pondreis con el mosto nuevo, hasta que el vino esté hecho, y despues lo traspondreis en otra cuba, y conservarlo para usar dél en el beber.

Hareis vino para sacar piedras, y arenas de la vexiga, y para hacer orinar, tomando granos de la yerva llamada vexiga de perro (que son como unas cerezas, puestas dentro de una bolsa cada una de ellas, y en algunas partes se hallan en las viñas) tantas quantas fuere necessario, y rompidos, los pondreis con vino caliente, y frio y esso hareis, hasta que el vino haya tomado la virtud de dichos granos, y despues pondreis azucar, ò miel, y lo conservareis para el dicho efecto. Otros ponen dichos granos en el mosto en la cuba, y quando el vino es hecho, lo trasponen en otra cuba, y entonces beben dél para dicho efecto.

Para hacer vino con membrillos, que es bonissimo para el estomago, para camaras de sangre, para enfermedades de riñones para restreñir, y para hacer orinar; tomareis membrillos, y los limpiareis de la piel, y hechos quartos, pondreis doce libras à la cuba de el mosto, por espacio de treinta dias; despues traspondreis el vino en otra cuba, sin los membrillos, y usareis dél para los dichos efectos.

Hareis vino para la flaqueza del estomago, tomando media onza de canela fina, gengibre blanco dos dragmas, clavos, pimienta larga, nueces moscadas, de cada cosa dos escrupulos, azucar fino media libra, todo bien molido, y lo mezclareis con seis azumbres de vino

no blanco, y lo colareis segun el arte. Otros, para el mismo efec-, toman canela fina onza y media, de gengibre media onza, de avos dos dragmas, galange una dragma, y todo picado lo pon-eis con dos azumbres de vino tinto bueno, y despues lo colareis n leche de almendras, segun el arte.

Otros vinos, y sus virtudes.

Vino hipocrás hareis tomando canela fina seis dragmas, de gen-bre media onza, de nueces moscadas dos dragmas, de clavos, y ana de Paraíso, de cada uno una dragma; de cardo momio un es-rupulo, pimienta, calamo aromatico, culantro preparado, de ca-a uno un escrupulo; de vino muy bueno ocho libras, azucar blan-o, lo que fuere necessario, polvorizado todo, lo mezclareis, y lo olareis, como se acostumbra, y lo aclarareis con leche de almen-ras dulces. Otro vino hipocrás hareis con aguardiente: tomareis anela fina dos onzas, gengibre media onza, grana de Paraíso, pi-mienta larga, de cada cosa dragma y media, clavos una dragma, e nuez moscada media dragma, picado todo lo pondreis en un aso de aguardiente, que sea destilado tres, ò quatro veces, y esté eno, y bien cerrado, lo dexareis estar tres, ò quatro dias, y lo me-eareis tres veces cada dia, despues lo colareis, y lo pondreis en onserva, y quando querais hacer vino hipocrás para beber, pon-reis una cucharada suficiente de este aguardiente en una azumbre e vino tinto bueno, y una libra de azucar; y si el vino fuere dulce, o pondreis tanto azucar.

Hareis otro vino hipocrás con menos trabajo, tomando canela na dos onzas, gengibre una onza, corpelii media onza, azucar lanco media libra, picado, y todo mezclado, lo passareis por manga, con dos cantaros de buen vino clarete.

Vino para calenturas.

Hareis vino hipocrás muy bueno para las calenturas quartanas, ercianas, y quotidianas, y para la preparacion, y hacer digerir os humores, y sacarlos fuera, tomando canela fina, y passas, de cada cosa media onza, media onza de gengibre, ceodarce, clavos, almastiga, de cada cosa una onza, polipodio quatro dragmas, epitimi, palos de tomillo salsero seis dragmas, de azule una li-bra, y azucar lo que fuere necessario: pondreislo con vino, y ha-reis conforme el arte, y lo conservareis para quando querais usar de ello.

Para hacer diferencias de vinos.

Hareis vino malvasia, tomando galange muy bueno, clavos, gen-gibre, flores de nueces moscadas, de cada cosa una dragma, y lo pi-careis todo grosseramente, y lo pondreis en un vaso de madera con aguardiente, y lo cerrareis bien, y hareis esto assi por espacio de veinte y quatro horas; despues lo pondreis con un paño de lienzo

delgado dentro de la cuba del vino blanco de media carga, y tendreis un vino tan bueno, y fuerte, como si fuesse malvasia natural. Otros toman palo santo una dragma canela, cardamoni, clavos, de cada cosa dos dragmas, azucar de piedra media onza, todo lo picareis grosseramente, y lo pondreis en un talegon, y lo colgareis dentro de la cuba del vino.

Vino Griego hareis tomando gengibre, y galange, de cada cosa media libra, grana de Paraíso, y clavos, de cada cosa tres onzas, y lo picareis grosseramente, y lo pondreis colgado en un talegon dentro de la cuba del vino.

Vino moscatél hareis tomando regalicia, polipodio, anís, de cada cosa dos dragmas, calamo aromatico una dragma, lo picareis todo grosseramente, y con un talegon lo colgareis dentro de la cuba del vino.

Hareis vino clarete tomando canela dos onzas, gengibre, galange, una onza de cada cosa, clavos dos dragmas, grana de Paraíso, pimienta larga, una dragma de cada cosa, miel libra y media, azucar dos libras, vino blanco quatro azumbres, ò cantaros; picareislo todo en polvos, y lo pondreis con dicho vino blanco, que sea bueno, y lo passareis por la manga algunas veces, y con claras de huevos lo clarificareis. Otros toman canela una onza, gengibre, grana de Paraíso, de cada cosa dragma y media, clavos dos dragmas, culantro preparado tres dragmas, azucar blanco quatro onzas, vino blanco bueno quatro libras; todo picado, y colado lo pondreis en un vaso de estaño. Otros toman canela media onza, clavos una dragma, gengibre dos onzas, azucar blanco media libra, vino blanco bueno dos azumbres, todo mezclado, y picado hareis clarete, segun el arte.

Para hacer vino de buena digestion, tomareis una onza de canela, galange seis dragmas, azuli turbit, pillularum, hermodatils media dragma de cada uno, y hecho de todo polvos, y con miel, y azucar, hareis de todo claréa.

*Vinos para enfermedades.*

Para hacer vino, que conviene para los viejos, que son frios, y débiles, y para aquellos, que se les desminuye el calor natural; porque los cria, y aumenta las sangres, y los da fuerza à las partes principales: tomareis vino malvasia, azucar blanco, de cada cosa quatro libras, cociendole con fuego lento, hasta que sea como xarave, y lo conservareis, y usareis dél en el beber con dos partes de agua. Hareis vino para mover el estomago, tomando un manojo de elebor negro, y lo pondreis en un cantaro de mosto, y quando el mosto havrá harto hervido con dicha yerva, mudareis el vino

*Evomimo. Caton.*

en

 otro vaso, y lo conservareis para usar dél para evaquar el estomago.

Hareis vino para la debilidad del estomago, y dolor de costado, tomando rosas secas, anís, y miel, partes iguales, y un poco de azafrán, ponedlo todo junto, y atado dentro del vino. Otro vino hareis, que el uso de él es bueno para el dolor del estomago, y del higado, y para matar las lombrices, que estan en el cuerpo, tomando ocho dragmas de axenjo, y lo picareis, y lo pondreis en un paño de lienzo, que no esté muy apretado, y lo pondreis en un vaso, y echareis mosto encima, de tal manera, que para qualquier onza de axenjo, pondreis dos cantaros de mosto, y dexadle espiradero; porque el mosto con el hervir no saliesse fuera.

De la misma manera, y orden hareis el vino de anís, que es bueno para la dificultad de orina; y el de peras, que es bueno contra el fluxo del cuerpo; y el vino de laurél, que es bueno contra dolores del cuerpo, y tormo; y el vino de azahar, que en Latin se llama *Vulgabo*, que es bueno contra la enfermedad de la ictericia, hidropesia, y calenturas tercianas; y el vino de la salvia, que es bueno contra el dolor, y rompimiento de nervios. Todos estos vinos se hacen como el de arriba dicho del axenjo. Hareis otro vino del hysopo, que es bueno contra la enfermedad de los lomos, tós vieja, y suspiros, tomando hojas de hysopo bien picadas, y las pondreis en un paño de lienzo, y lo pondreis en el vino mosto, como arriba se ha dicho del axenjo. Vino hareis de agua, y miel, muy provechoso para la salud, y para tiempo de peste, y para beber dél los que no beben vino, bebiendo dél en tiempo de peste, dos onzas cada mañaña, preserva, y defiende de la peste, tomando un cantaro de miel, y dos cantaros de agua de fuente, y con fuego lento, que no hierva, la mezclareis; despues pondreis en él media libra de tartaro de vino blanco calcinado, por cada medio quintal de miel, el qual calcinareis en el horno del pan, ò en el rescoldo, embuelto con un papel mojado, y quando fuere blanco con la calcinacion, lo pondreis hecho polvos en la cuba, y la pondreis al Sol, por espacio de quarenta dias, y entonces estará bien purificado, y lo conservareis para usar dél. Hareis vino bueno para hacer orinar, tomando crapedia, ò gengibre, y lo picareis en un mortero, y en un cantaro de vino añejo pondreis media libra, y lo hareis hervir en un vaso de cobre, y quando sea frio, lo pondreis en otro vaso, del qual podreis beber cada mañana una taza; y hará orinar.

*Virtudes del vino.*

Hareis el vinagre muy fuerte, tomando la quarta, ò quinta parte dél,

*Vinagre fuerte.*

dél, lo hareis hervir, y lo pondreis con lo demás, que queda en la cuba, y lo pondreis al Sol por espacio de ocho dias, y tendreis un vinagre fuerte. Otros toman raices de grama vieja, passas, y hojas de peros silvestres picados, raices de romazas, suero de leche, bellotas quemadas con los carbones del fuego, garbanzos cocidos, pedazos de tejas, ò de ladrillos muy calientes; y qualquiera de una de estas cosas puestas en el vinagre, lo hará mas agrio.

*Alexio.*

*Missaldo.* *Vinagres fuertes.*

Tambien lo hareis muy fuerte, si poneis en él un pedazo de pan de cebada fresco, ò mas, si huviere mucho vinagre, y dentro de dos dias será muy fuerte. Otros ponen con el vinagre, sal, pimienta, y levadura, todo mezclado, y lo ponen en la cuba del vinagre, è incontinenti se buelve agrio. Lo mismo hareis poniendo en ella un pedazo de teja caliente, una, y otra vez, ò raices de rabanos, ò niezpolas, ò ciruelas verdes, ò raices de acelgas picadas, y puestas en el vino por espacio de tres horas, será convertido vinagre.

Hareis vinagre luego, tomando tartaro, enebro, y pimienta, lo que querais, y lo pondreis en buen vinagre bien fuerte, y hecho pasta lo hareis secar, y quando querais hacer vinagre, pondreis de dicha pasta en el vino, y luego se bolverá agrio.

De otro modo hareis vinagre, tomando vino bueno, y harina de centeno, lo que fuere necessario, y hareis pasta; despues hareis panes pequeños, y los hareis cocer al horno, y quando estén cocidos, luego calientes los pondreis en vinagre fuerte, y con este mismo vinagre bolvereis à pastar dichos panes; y haciendo panes pequeños, los bolvereis à cocer al horno, y esto hareis, hasta que los panes no se molificarán en el vinagre, ni se harán pedacitos de ellos; y destos panes podreis poner en el vino, y luego se convertirá en vinagre.

Paraque el vinagre buelva en su primera naturaleza, pondreis en él simiente de puerros, ò de los pampanos, ò pimpollos de los sarmientos de las vides de los parrales, ò viñas.



CAPI-

## CAPITULO QUARTO.

### SCURSO BREVE DE LA INVENCION, *naturaleza, facultades, diferencias, y neceſſidades del vino.*

E ha tratado en el ſegundo Libro de las diferencias del pan, ſegun el uſo en que eſtá empleado para el nutrimento del cuerpo mano; y aora en eſte tercer Libro de la cultivacion de viñas, y fruto que dellas proviene, que es el vino: por eſſo no ſerá fuera propoſito diſcurrir ſumariamente quales ſon las neceſſidades, na- alezas, invenciones, facultades, y diferencias del vino, del qual ſe ce grande eſtimacion para nueſtro beber, tan acoſtumbrado. Pa- empezar en nueſtro propoſito, por quanto la ſubſtancia del cuer- , no tan ſolamente de los hombres, pero aun de los animales de dos generos, recibe por la accion quotidiana del calor vital, ſea aquella una diſpoſicion, y paga de sí perpetua, tener naturalmen- cuidado de ſu oficio, en dar à todas maneras de animales un ape- o increíble de comer, y beber, à fin de que aquella diſpoſicion ſubſtancia fueſſe reſtaurada por la reparacion limitada del beber, comer; de otra manera el calor vital, deſamparado de ſu comer oſtumbrado, ſerá extincto: eſta del cuerpo vivo es en tres mane- s, la primera es eſpiritual, la ſegunda humana, la tercera ſince- ; las quales ſubſtancias fuera poſſible poder ſer reparadas por un utrimento, ò alimento ſincero, y el alimento ſincero facilmente udieſſe ſer digerido, y diſtribuído por toda la habitacion univer- l del cuerpo; pero por la dureza continua no puede, y por eſſo onviene, que vaya acompañado de algun beber, que ſea liquido, que corra como la agua, como coſa que va por todo el cuerpo. igo, que eſte licor que corre es una poteſtad, ſin comparacion, as grande, que el alimento ſincero, para hacer impedimento à la ontinua ſequedad de las partes ſinceras, y templa todo calor, que or cauſa ligera les puede hacer daño cada momento. *La neceſſidad del beber.*

Eſta circunſtancia, y diſpoſicion continua deſtas tres ſubſtancias, ue à la fin paran en vejez, y deſpues en muerte, y eſſo proviene del ombate, y contrariedad de los quatro elementos, que eſtá compueſ- o el cuerpo humano; los quales elementos, aunque parezca tienen nion, eſtan juntados de una conſonancia, y amiſtad inſeparable, ſin otros ſecretos, mudanzas, y diſenſiones de ſus calidades contrarias, ſe hacen de tal manera la guerra de poco en poco, cauſandole la perdi-

cion,

cion, y dissipando enteramente el cuerpo, que dellos es compuesto. Los Medicos *ultrà* de esso reconocen una otra causa de dissipacion, vejez, y muerte, la qual ella tarda, y se entreteniene por el beber, y comer, que es el calor natural, que por el comer, la humedad vital recupera en la substancia las partes sinceras, la qual humedad quanto mas presto es socorrida, y consumida por el calor, tanto mas breve es la vida del cuerpo. Esta humedad radical, y la resolucion continua de los espiritus, está repartida por la influencia del beber, y comer, por lo qual la vida es mas larga, por lo que la naturaleza es dueña de la conservacion, y larga durada de los cuerpos de los animales, que de otra manera, por las ocasiones arriba dichas, la vejez se acabaria en pocas horas, si no concurriesse el beber, y comer, que son las dos cosas para sustentar, y entretener lo mas que es possible la vida de los animales. Dexemos à parte el comer, por lo que de ello se ha tratado en el Libro segundo, y tratemos aora del beber.

*El beber comun de los animales es el agua.*

¶ Las Historias de los Antiguos tratan largamente, que la agua fue la primera que los hombres han tenido en el uso del beber por el mundo, y la acostumbraban beber por apagar la sed; pero despues que manifiestamente los hombres han mudado los gustos, y apetitos, y han inventado, y puesto en execucion diversidad de bebidas, por esso la agua es aborrecida, y tenida como estraña en los lugares, de los quales los Países, y Regiones, adonde el calor del Sol, y temperamento de la tierra produce abundancia de ubas, escogen el vino por mas excelente, y agradable bebida. En las Regiones frias, en donde las viñas no pueden vivir, guardan el agua, y hacen venir vinos de otras partes, y lo conservan por delicadeza, y dan contento al gusto. Algunos en lugar de agua, usan de beber otros; como vino de cerveza, de manzanas, y de peras, y muchos del uno, y del otro; otros de hidromiel, ò agua azucarada; otros de otros frutos exprimidos, ò de confecciones de raices. Toda España, Sicilia, Italia, Francia, y todos los demás Países, que son en el Septentrion, son amigos del vino, excepto la Nacion Turquesca, que lo tiene aborrecido, por la antigua costumbre de Mahoma, y particular prohibicion de su sacrilego Alcorán, donde manda, que no beban vino, ò que si lo beben, se emborrachen, y en su lugar usan del hidromiel. Inglaterra, Escocia, Dalmacia, Polonia, Salmacia, y otros Países Septentrionales, usan en parte de vino de acarreo, y en parte de cerveza; de manera, que quanto mas las Regiones son frias, tanto mas son dados al uso del vino, y emborracharse.

Testimonio de esso, no tan solamente los Alemanes, pero tambien

en

a Frisia, Dalmacia, y Flandes, en los quales Países los habitan- de ellos, no tan solamente se excitan, rompen, y dan demons- cion en hacer quien beberá mas; pero aun se tienen por honra- los que se emborrachan, menospreciando à aquellos, que no se borrachan, y los tienen por indignos de su amistad, y compañia; o aunque tantas maneras, y diferencias de vinos hayan inventa- los hombres, el de viñas es el mas excelente, y tiene el primer gar entre los otros, por lo que es mas apacible, agradable, y de s excelente beber, que se pueda hallar, ni pensar.

Ni es otra cosa el vino, sino el zumo, que sale de las ubas, estru- las, ò pisadas en el lagar, con esta diferencia, que antes de her- es llamado mosto, y despues de haver hervido se llama propria- ente vino. Hirviendo se apura, y escupe los excrementos, que es a putrefaccion à él natural, que como se va criando, se va encer- ndo con él; porque entre tanto, que el zumo, ò mosto nuevo ra, contiene entre sí mas excrementos de naturaleza diversa, los ales el calor natural no puede sin trabajo cocer, ni mitigar: en te trabajo conviene necessariamente, que se haga un calor hirvien- , y turbacion muy grande, por razon de los esfuerzos de los dos lores contrarios, como es del calor natural, que cuece la mate- a hervida del mosto, y por el mismo camino le separa las partes crementosas: de otra parte del calor estraño, que está encendi- o, y puesto en la materia cruda del mosto, el qual es contrario calor natural, no por otra cosa, sino que las cosas saludables de s enfermedades repressas, y es, que el calor natural da priessa à la ateria cruda de la enfermedad, è impide la separacion de las ma- rias viciosas, que son inquietudes, pérdidas, ardores, y otras mo- estas simptomes, se exasperen hasta el tiempo, que el calor natural aya alcanzado la victoria, y vengan à separarse los humores loables e medio de las excrementosas, que pueden causar la enfermedad; assi se hace en el hervir del mosto, en el qual el calor estraño es encido por el calor natural, sin ninguna putrefaccion, y las ma- erias desiguales son separadas de entre las iguales. El humor inu- il, y excrementoso, es consumido, y dissipado tan presto, quanto l zumo util, y excrementoso es consumido, y dissipado, que es tan presto, quanto el vino es cocido, que los Latinos llaman *sapa*, quan- do el mosto es cocido; de tal manera, que no queda sino fuera la tercera parte; y aquella, que los Latinos llaman *defructum*, que es quando el mosto es cocido, hasta la consumpcion de la mitad; de tal manera, que se viene à condensar como la miel; algunas veces se hace un vino, que los Latinos lo llaman *passum*, que es, quando

*Qué cosa es vino, y qué cosa mosto.*

las

las ubas han eſtado grande tiempo en el calor de el Sol en la viña

*Los inventores de el vino.*

Dicen los Hebreos, que el primer inventor del vino fue Noé. N cander, y Colophovio, dicen en ſus Carmenes, que el vino es llamado en Griego Oenus, de un hombre, que ſe llamaba de eſſa manera, el qual fue el primero, que exprimió el moſto de una uba dentro de una taza. Otros eſcriven, que Icaro fue el primer inventor y que muy preſto, deſpues de haverlo inventado, por ello miſmo fue caſtigado; porque fue muerto por mano del Guardián, emborrachado; de donde Propercio ha dicho: *Icare Cecropis merito jugulate Colonis.* Dice Atheneo, que la viña primera fue plantada cercana de monte Ethna, que un perro caminando por aquellas partes, deſarraygó de la tierra un ſarmiento; y que Oreſteo, hijo de Deucalion, que entonces reynaba por aquellas partes, hizo plantar dentro de tierra aquel ſarmiento, de donde ſalieron muchos pimpollos de ſarmientos, los quales *lla*maba Oenus, que era el nombre de aquel perro, que havia deſarraygado, y traído aquel tronco de ſarmiento, de donde los Griegos antiguos llaman à las viñas Oenan.

Los Latinos dicen, que la viña es llamada *Vitis, quaſi vita*; porque el vino reſtaura con preſteza los eſpiritus vitales diſſipados, y conforta, repara, aumenta, y fortifica el calor natural debilitado, que es el mas principal inſtrumento de la vida; de tal manera, que por el uſo del vino ſe hace el hombre mas gallardo, que no era de antes, con todas las acciones neceſſarias à la vida. Los Antiguos ſon del miſmo parecer. Bolviendo al primer origen, è invencion de la viña, en los unos, y en los otros hay diverſas opiniones. Quanto à mi parecer, ¡es, que la viña fue producida de la tierra, como las demás yervas, y arboles, deſde el principio del mundo, y que llevaba ubas de sí, ſin ninguna cultivacion, ſemejantes à las que llevan los ſarmientos ſilveſtres, los quales, ſin arte, ni trabajo, dan naturalmente algunos agrazones; y deſtas plantas tranſplantadas en buenas tierras, y beneficiadas, ſe han hecho viñas, yendoſe purificando, aſſi como ſe purifican todas las demás plantas ſilveſtres, pueſtas, y traſpueſtas muchas veces en tierra buena.

Los Latinos llaman al vino *Vinum*, por razon de la violencia, que él hace al entendimiento, quando ſe bebe en demaſia; y que aſſi ſe prueba, porque los Latinos lo llamaban *temetum*, por lo que ſu coſtumbre immoderada corrompe el entendimiento. Aora hagamos difinicion, y digamos, que el vino es un zumo ſacado, y exprimido de las ubas maduras, puro, y pueſto en una cuba capaz, y conveniente, para conſervarſe para la vida humana, y por eſto el moſto

no

se debe llamar vino, por no estar aun hecho, ni purgado.

El mosto es de un temperamento cálido en el primer grado; pe- el vino en el segundo, y si fuere añejo, hasta el tercero; y es tam- n seco, à proporcion de su calor: verdad es, que esso, segun la ;uraleza de las Regiones, territorios, constelaciones de los Astros, otras diferencias, que causan alguna temperatura, por la qual es s, ò menos caliente. Los vinos, que en España, Italia, Lengua- c, Francia Narbonense, y otras Regiones calientes, se hacen; ientan, y disecan, hasta el fin del segundo, y hasta el principio l tercer grado, principalmente en constelacion del año caliente, seco, quando fueren de una edad mediocre; pero los que son de rritorios verdes, y crudos, que por esso son llamados vinos ver- s, son mas débiles, que apenas calientan hasta el primer grado, y acabando el año, su calor se resuelve, y se buelven agrios, ò pier- n su olor, y gusto, y estan desvaporados; y assi, los Antiguos han crito de la temperatura, y qualidades de los vinos añejos. La ma- or parte de los vinos de Francia, dentro de tres, ò seis meses, ò lo as largo, hasta la fin del año se sustentan en su perfeccion, y bon- id; al contrario aquellos que se hacen en Países cálidos, los quales n mas cálidos hasta el quinto, sexto, y doceno año: si fuere desta erte, conviene pensar, que los nervios, y otros sentidos del cuerpo, ciben mas daño de los vinos viejos, que nacen en los Países, y ter- corios cálidos, y secos, y assi nunca son ofendidos de los vinos iejos, que se hacen en los territorios mas frios. En el País de Fran- a, el vino nuevo hierve suficientemente; y assi como él es mas gradable al gusto, assi es mas caliente: todo al contrario de aque- os, que son de los territorios calientes; y assi en las regiones ca- entes, lo mejor fuera hacer abstinencia de los vinos viejos, que de los nuevos, que aun no estan del todo apurados; porque los nos viejos calientan *ultrà mensuram*; los vinos nuevos no excitan lor alguno, que dé molestia, ni pesadumbre; y si fuere, que ellos sean uy dañosos, es por razon, que se digieren muy dificilmente, y con- ian muchas obstrucciones; de donde en las Regiones mas calien- s, sin ningun daño de la salud, se pueden beber vinos nuevos, por que son de substancia ténue, por razon de tener el calor débil: nperó en las Regiones mas frias, y humedas, se puede usar tanto de s vinos viejos, quanto de los nuevos, que son de ténue substancia: uchas veces los vinos viejos por su vejez pierden su calor, y calien- in menos, y no son assi dañosos à la cabeza, como los nuevos, ò co- io aquellos, que son de edad de medio año; de manera, que el mosto crudo, y dificil de digestion, si no fuere bien acceptado en el esto- mago,

*De la tēperatura del vino, y mosto.*

mago,y excita un fluxo de vientre, y eſtá largo tiempo en el eſtoma-go,y hinche, y concria otras obſtrucciones obſtinadas,ſuſcita mucho ſueños faſtidioſos, cauſa frias, y largas enfermedades. Los vino nuevos, que aun no ſon hechos, ni cocidos, ſe allegan muy al temp-ramento, y facultades del moſto, y ſon de la miſma dificultad de d-gerir, y que no paſſa facilmente por las tripas, y venas, ni provoc á orina, que ſon los favores, que ſe debe tener de los vinos, y mu à menudo quedan ſuſpenſos en el vientre, y ſe hacen agrios faci-mente en el eſtomago, ſi ſe bebe de ellos mas de lo que convien pero los vinos harto hechos, y apurados, y fuera de ſus excremen-tos, tienen todas las virtudes contrarias à ſus fuerzas, y las inco-modidades, que lleva el moſto, y vino nuevo, por lo que es hecho cuece facilmente, y diſtribuído ſubitamente, purga, y hace diſcu-rir las inflamaciones, retenciones, y humores, hinchazones de cru-deza, y fiſtolas, y libra las obſtrucciones excitadas de los excremen-tos, aumenta las fuerzas de todos los lugares por donde ſe ha de pa-ſar la purgacion de los excrementos, provoca ſudores, y principa-mente las orinas, hace dormir, reſiſte à los venenos frios. Sobre to-das las partes del vino corrobora maravilloſamente el eſtomago, d-qual es recibido, y tocado el primero; y aſſi, él ayuda à la de-coccion contraria al apetito, ayudando por virtud particula promptamente à las virtudes naturales,y evita, quando eſtan diſſip-das de unas, y otras ocaſiones; recrea, entretiene, ſuſtenta, y forti-fica el calor natural; de donde proviene, que él deſpierta el enten-dimiento, y da fuerza à los flacos, recrea, y revive las fuerzas.

El vino tinto es muy excelente, mas prompto, y ſingular reme-dio à todas las coſas, que vienen de evacuacion exceſſiva, ò de cru-dezas, que atormentan el orifice ſuperior del eſtomago, y entretanto que tarda à diſcurrir las crudezas, y frialdádes, que redundan d ruin, y melancolico humor, que es coſa muy incomoda, no tan ſola-mente à las perſonas enfermas, y melancolicas; pero aun à tod aquellos, que fueren habituados de cuerpo de humores frios, y hu-medos. Aunque el vino ſobrepuje en excelencia, y bondad, todas l maneras de beber, lleva en sí muchos daños, ſegun la cantida ò qualidad, ò evaporacion, la qual la recita Atheneo, buelve l hombres inſenſatos, ni pueden hablar, ni tener nada eſcondid de donde ha venido el proverbio, que el vino no tiene nada verguenza; porque la borrachez deſcubre todas partes, y buel todas las coſas claras, como lo hace el eſpejo, por razon de qual el Poeta Eſquillo ha eſcrito curioſamente, que el eſpe-jo es la forma de el roſtro, y el vino del entendimiento. El Poet

*Atheneo.*

Teo-

ogenes ha advertido, que como el oro es probado en el fuego; el entendimiento es probado en el vino, por estos versos. *Teogenes.*

*Quale sit admotis explorant ignibus aurum;*
*Mens hominis vinum sana sit omne probat.*

Aristoteles ha notado, que el vino se acomoda à la naturaleza, del e lo bebe; porque los vapores se ponen en el entendimiento, conme su complexion, y estado; corrompe la memoria, y turba todos sentidos: todas veces no da embriaguez del todo, sino alguna bacion, alegria especial, ò dormitacion, y hinche los cascos de ntidad de sangre, de lo que se siente un calor por todo el cuerpo, rincipalmente en la cabeza, exceptuado aquellos, que dan en loa, à los quales el calor natural se les apaga, por beber demasiavino; assi como el fuego se apaga poniendo demasiada leña, y la na de la lampara se apaga, poniendo demasiado aceyte; assi el or natural muy à menudo se apaga por beber vino immoderamente; por razon de esso dice Aristoteles, que la simiente de los rachos es infecunda, y sus infantes grosseros, y de mala dispoon. *Aristoteles.*

Los Antiguos han permitido en todo tiempo el uso del vino mediomente à los sanos, pero en las fiestas quitaban el vino puro; por o dice Hessiodo, que en comiendo pongan tres tercios de agua, y o de vino, y esso tan solamente las fiestas. Atheneo escrive, que Griegos tenian costumbre de beber dos partes de vino, y cinco agua; pero es verdad, que los Antiguos mezclaban el vino con a, medio por medio, y no el agua con el vino, y assi ponian del o fuerte poca cantidad; y por esso Theofraste recita, que la cosnbre, y templanza debe ser conforme las ordenes de los Medi-, quanto à la cantidad del vino. El Poeta Ebulo, introducido Dionysio, que lo escrive: *Hessiodo.* *Atheneo.*

*Tres tantùm pateras, quibus est mens sana, propino,*
*Quarum, quæ fuerit prima, salubris erit:*
*Proxima delitias factura est: tertia somnum:*
*Luxus erit positum transiliisse modum.*

Quanto à las edades, el vino es pernicioso à los niños, y muchaos; porque el vino, por su demasiada sequedad, destruye, y gasta emperatura de aquellos, que son calidos, y humedos, à los quales pocrates encomienda, que se mantengan con cosas humedas; y Gao no permite, que los niños gusten en ninguna manera el vino, y por lo que los niños son de un temperamento calido, y humedo, es hinche de vapores la cabeza, de donde les vienen infinitos ma-. Platon en la Republica encomienda la abstinencia del vino à los niños, *Hypocrates.* *Galeno.*

niños, hasta la edad de quince años, por lo que no conviene pon fuego encima de otro fuego; despues de quince años, hasta quarent les permite el uso mediocre; despues desta edad arriba aconseja, q beban mucho, y bueno, à fin de quitar las incomodidades, molesti y enojos de la vida, la qual opinion no debe ser del todo repudi da; porque como el vino es del todo enemigo de los niños, en r compensa es muy amigo de los viejos. Platon quitaba el vino del do à los hombres doctos, y sabios, si no fuesse en las fiestas, y sac ficios. Los Romanos por muchas razones prohibian el vino à mugeres, y esclavos. Leese en las Historias, que las virtudes de m chos hombres ilustres se obscurecieron por el uso del vino: testim nio desto Lizandero, Duque de los Lacedemonios, hombre m prudente, y sabio, si no bebiera sobrado; Antiocho el grande, D metrio, Alexandro, Macedon, Dionysio menor el Tyrano, el F losofo Xenocrates, Anecreos, Alceo, los Poetas Lyricos, Aristo nes, el gran Señor Enico, Marco Antonio, excelente hombre, C ton Uticense, y muchos otros, &c. Por esta causa los Lecrenses Zephitienses, como lo recita Atheneo, tenian por crimen capital beber vino. Concluyamos, que los vinos tan solamente por la c masiada cantidad llevan evaporaciones, y todas las incomodidac susodichas; pero aun por el calor, y sequedad son muy pernicio à todas las naturalezas calientes, y secas, mayormente en aquell que de su naturaleza son secos, y humedos, si no fuere bien templ do, principalmente si su beber fuere continuado, y que no sea be do mediocremente con medida. Todas las cosas se deben hac mas, ò menos, segun las edades, y costumbres, y modo de viv partidas del año, y constelacion del ayre.

*Platon.*

*Consideraciones en los vinos.*

En los vinos se considera el color, gusto, olor, facultad, y con tencia; de donde las diferencias principales de los vinos son ton das. Quanto en el color, el uno es blanco, el otro claro, entre bla co, y tinto, como à color de miel, ò clarete, ò tinto.

El vino blanco generalmente es de mas tenue substancia, que tinto, y se cuece, y digiere mas facilmente, y penetra mas todo cuerpo, provoca mas las venas, pero es de menos nutrimento. blanco, que fuere sutil, y caliente, es mas prompto, que los ot en dañar la cabeza.

*Galeno.*

El vino tinto es tenido por mejor de todos; porque dice Gale que los vinos tintos, y de grassa substancia, con poco trabajo es convertidos en la naturaleza de la sangre.

*Dioscorides.*

Los vinos claretes, dice Dioscorides, siguiendo la sentencia Hypocrates, que son de gruessa, y dificil decoccion, y digestion. I

essc

ſo todos los vinos craſſos, ò ſean claretes, ò tintos, alimentan, y gordan el cuerpo abundantemente; pero dan mas pena, y trabajo el eſtomago, que no aquellos que ſon claros, y de poca ſubſtana, por lo que ſon de dificil digeſtion, y diſtribucion, y no evaquan ſi facilmente por la orina, y por el continuo uſo excitan hinchaones, y flatoſidades al vientre; por eſſo los vinos blancos, y que n de tenue ſubſtancia bien maduros, deben ſer eſtimados por meres, y mas ſaludables para aquellos que deſean ſer calentados; eſ- es, para los viejos miſerables, y melancolicos, frios de naturale, y para aquellos, que han vivido, y viven en lugares frios en el vierno, y tiempos frios, donde hay mucha cantidad de humores, venas rompidas; porque aprovechan mucho à las decocciones, ue ſe hacen en el eſtomago, higado, y venas; el blanco, y clarete de tenue ſubſtancia: en general todos los vinos dulces, ſean lancos, ò claretes, hacen mas nutrimento que los otros; porque alientan mediocremente, excitan la ſed, hinchen, y opilan con el empo las partes nudribles, y alimentables, principalmente flemoos, y denſos, y por eſſo ſon mal ſanos.

El vino blanco dulce es de mas tenue ſubſtancia que el clarete ulce. Galeno dice, que ningun vino blanco calienta mucho, y que quel, que calentare mucho, no puede ſer dulce. *Galeno.*

Algunos pienſan, que el agror viene al vino por calor; ſepan, que s vinos delicados, y débiles ſe engordan en la Primavera, y Veano, en el Invierno retienen ſus integras calidades. Eſta opinion tá confirmada de lo que los vinos débiles, removidos, ò ſacados on vehemencia, ò llevados lexos, ò pueſtos en bodegas deſcubieris, ò à las partes de Medio-Dia, ò en el Levante, cada qual de eſſas oſas es cauſa baſtante para bolver el vino agrio; y aquellos, que en inguna manera ſon ſacados, ni removidos, y fueren conſervados bodegas pueſtas en el Aquilon, ò en el Septentrion, no ſe engoran en ninguna manera, como ſi el frio guardaſſe la qualidad, y virid de aquellos, y el calor los dañaſſe, y corrompieſſe; porque les contece à los vinos flacos, ſimples, y aquoſos, lo que à las aſcuas equeñas, que ſi las echan dentro de alguna llama muy ardiente, ego vereis que flaquean, y finalmente ſe apagan. *Cauſa de vinos agrios.*

Pues todos los vinos ſe engordan con el calor, excepto aquellos ue ſon mas débiles, de los quales el calor débil ſe diſipa por el car exterior mas fuerte; pero la naturaleza débil no puede ſuſtenr, ni un calor, ni un movimiento valido, y vehemente: al ontrario los vinos que tienen mucho calor, y encierran en sí una ateria, no dificil. ni prompta en ſer diſipada, removidos, y tranſ-

portados, ò pueſtos al Sol de Medio-Dia, ò conſervados en algun lugar caliente, no ſolamente ſe engordan, antes mas preſto ſe mejoran, y buelven mas promptos, y mejores para beber.

Quando el año es frio, y lluvioſo, la mayor parte de los vinos ſon crudos, y verdes; quando el año es caliente, y ſeco, los vinos ſon fuertes, y potentes, y retienen ſus virtudes, y calidades integras, haſta el ſexto, y ſeptimo año.

Quando el año es frio, y humedo, los vinos ſon de contraria calidad.

*Para matar la ſed.* Puedeſe remediar la ſed cauſada por el calor, poniendoſe en la boca alguna de eſtas coſas, criſtal, coral, plata, azucar piedra, con tal, que eſtén un rato en agua de fuente fria: tambien podreis tomar julepes, ò lamedores de roſas, y de violetas, con agua de regalicia, ò orozuz, deſarraygada freſcamente de la tierra: eſto quita la ſed de la miſma manera que acoſtumbra à quitar la ſed que procede de calor, el velar; aſſi tambien el dormir quita la ſed, que nace de ſequedad: tambien hace el miſmo efecto el refreſcar la boca, enjugandola, ò tomar higos freſcos, ò piñones con la caſcara, paſſandolos por la boca, ò hojas de verdolagas pueſtas debaxo de la lengua: tambien ſon principaliſſimos remedios, peras, ciruelas, cerezas, granos de naranjas, ò ſimiente de pepinos; lo miſmo hace el pan mojado con agua freſca primeramente, y deſpues con vino.

*Nutrimento del pan.* Pues que havemos acabado las calidades, y excelencias del vino, bolvamos à tratar del pan, y ſu nutrimento. Digo, pues, que es coſa muy cierta, que el pan tiene el primer lugar entre todas las demás coſas, que dan nutrimento al hombre; que ſea aſſi, vemos, que las demás comidas, ò manjares continuos, no ſon tan agradables al guſto, por bien aparejadas, y ſazonadas de buenas ſalſas, ò eſpecias, que ſean, que con todos ſus aparejos dan un diſguſto, ò faſtidio de sí miſmas; pero el pan nunca es deſdeñado, aſſi en ſalud, como en enfermedad, y es la coſa, que ultimamente es aborrecida en el apetito perdído, y la primera que buelve al guſto, aſſi en la enfermedad, como en ſanidad, y es el primero, y ultimo comer que es guſtoſo, y agradable en todas maneras de comidas: aſſi ciertamente el pan tiene un beneficio admirable de naturaleza, que es dotado de todos los guſtos, y ſabores, que particularmente incitan, y alhagan cada una de las coſas de comer para ſer comidas; las unas ſon placentes por ſu dulzor, otras por ſer agrias, otras por ſer ſaladas, y muchas por ſu acrimonía, y otras por ſu olor gracioſo, y ſuave; el pan en sí contiene todo lo que ſe puede guſtar agradablemente en todas las demás coſas de co-

omidas : aunque las otras cosas de comer sean de buen gusto en si, io pueden ser de agradable , ni provechosa comida en sanidad , si-io que fuessen comidas en compañia del pan ; porque el pan , por a bondad que tiene , corrige las fuerzas de las demás cosas de co-ner , y vale à sus virtudes ; porque el comun proverbio dice , que odas las cosas de comer se hallan buenas , y provechosas , quando on comidas con pan. Hay otro Author , que dice este proverbio omun , ( *Omnis repletio mala ; panis autem pessima* ) que dice , que nucho comer de cosas de comidas es ruin cosa , y principalmente le pan ; esto es , porque el pan , por razon de la grande, sólida , y onstante natura, que dá al cuerpo , quando es comido en cantidad xcessiva , hinche las venas de una sobrepujanza de sangre no cor-iente , ni facil à vaporar , y discurrer , pero aun sincera , firme, ermanente , y maciza , de la qual sangre todo el cuerpo está ali-nentado , y lo hace mas pulposo , mas lleno , y mas macizo ; y por azon de esta plenitud , ò lugares espirables , à causa que los poros, meatos de la piel , por los quales se debe hacer el corrimiento de odo el cuerpo , son cerrados , y opilados.

La habitacion del cuerpo es muy sujeto , y prompto à enferme-lades , y muertes subitaneas, las quales , segun los Medicos anti-guos pueden entender, vienen principalmente por el uso del pan, y arne de puerco ; y assi , segun enseña Galeno , que las incomodi-lades , y fuerzas , que vienen en sanidad , son de las cosas de comer nal cocidas , y de mal digerir en el estomago , y son mas malas del an mal digerido , que no de la carne , ù otras cosas de comer, por azon que el pan dá algun poco mas de pena , y tarda mas en la ligestion ; pero porque el uso del pan no debe ser menos preferido todas las demás cosas de comer , aqui vereis como vienen mas or el comer de las cosas excessivamente , antes que no mediocre-nente , no tan solamente de pan , pero aun de todas las cosas bue-ias , excelentes , y viciosas ; y de todas las demás cosas buenas , se ncomienda la mediania , por lo que la vida del hombre consiste, obre todas las demás cosas de comer , en el uso del pan , que será lueño de su vida ; y por su salud debe hacer cocer el pan , segun su ondicion , y naturaleza. *Galeno.*

*Pan de centeno.*

El pan de la harina de centeno es nudrido , pesado , y fastidioso, le un zumo viscoso , y melancolico , y por esso es dificil en el dige-ir , y es propriamente comer de los rusticos , y criados de grandes eñores ; y por esso los Medicos aconsejan , principalmente en el Verano , que en el principio de la comida coman de este pan para nolificar el estomago , y se vé aun estár esto en uso entre los gran-es señores.

*Cantidad del pan.* Qué cantidad de pan debe comer todos los dias el hombre, no se puede determinar con regla cierta; porque se debe tener consideracion, y miramiento en el tiempo: por lo que en el Invierno se come mas que en el Verano; y tambien en lo que el cuerpo, y estomago está habituado, y en mas, ò menos hambre, y à la forma, condicion, y manera del vivir de cada uno, y à la costumbre del País, ò territorio, sin otras muchas circunstancias, que los de Palacio, Canonigos, Monges, y Colegiales en esso tienen regla, y porcion; pero no es firme, y constante, no; que la pueden romper, segun el tiempo corre, la qual cantidad de pan la hacen aumentar, y disminuir.

*Ransovio.* *Para remediar la hambre.* Para la hambre, escrive Ransovio, que quando se padeciere hambre, se procure tomar el higado de qualquier animal, assarlo, y luego comerlo en lugar de pan: tambien el pan amassado con almendras dulces, y azucar, con poco que se coma se quita el hambre: el pan, que sea cocido dos veces, hace el mismo efecto, y se conserva mucho tiempo.

Escrivese tambien, que un hombre estuvo siete dias, y siete noches encubierto, y escondido en una casa que se cayó, sin tener ninguna esperanza de su vida; quando le hallaron, le preguntaron, de qué havia vivido en todo aquel tiempo? Y dixo, que no de otra cosa, sino de su orina propria, que quando orinaba se la bebia; de donde se infiere, que la propria orina es buena para remedio de la hambre, y passar en la necessidad algun espacio de tiempo.

*Avicena.* Avicena trae otro remedio, tomar una libra de almendras dulces, y una libra de gordura de baca derretida, aceyte de violetas dos onzas, y de mucilago radicis altæ una onza, y todo junto picado en un mortero, despues de todo hareis pelotillas gruessas, como unas nueces, y quando padezcais hambre, usareis de ellas.

## CAPITULO QUINTO.

### *SECRETOS DE COMO SE HACE EL ACEYTE del fruto del olivo, y de frutos, simientes, yervas, y flores.*

*Aceyte, que se hace por expression.* DEbese aqui tratar, y enseñar el modo de hacer aceyte del fruto del olivo, como cosa muy util para el Padre de Familias de la Casa de Campo; porque os puedo certificar, que el aceyte no es menos necessario para la vida humana, ni de menos fruto, y hacienda, que la del vino, ni para la Casa de Campo, por ser enriquecida, y dotada en la perfeccion, que en ella se desea, si ella no fuera muy co-

opiosa de aceyte; y assi, no será fuera de proposito despues de haver
tratado, y enseñado largamente de las plantas de las yervas, arboles, frutas, viñas, ubas, y vinos, tratar de la utilidad, que nace de las
aceytunas del olivo, y de otros frutos semejantes, de los quales el
buen Padre de Familias de la Casa de Campo acostumbra sacar el
aceyte. Para hablar del aceyte en general, él se hace en tres maneras: la primera por expression, que es el mas comun, y principal;
la segunda por impression; la tercera por destilacion, ò resolucion, como la agua destilada: aqui hablarémos solamente de los
modos primeros en este lugar, y reservarémos el tercero para otro
lugar mas adelante.

El modo de hacer el aceyte por expression, no solo pertenece al
fruto del olivo, pero aun à los demás frutos, y simientes; como
son, nueces, avellanas, almendras, nueces moscadas, simiente de lino, y cañamo, y otras semejantes, de las quales hablarémos abaxo;
no menos porque el fruto del olivo da mas aceyte, que ningunos
otros frutos, ò simientes. El fruto del olivo merece nombre de excelencia, mas que todos los demás frutos de los licores untosos, ni
de los otros frutos, y simientes; porque no tienen otro nombre de
aquello, que solo por razon pertenece en aquel licor, que se exprime del fruto; y assi, quando hablamos del aceyte del fruto del olivo,
solo le llamamos aceyte; mas quando hacemos mencion de otro
aceyte, le añadimos el nombre del fruto, ò simiente de donde el
aceyte fue expresso; como aceyte de nueces moscadas, de almendras
dulces, y de todos los demás; y assi, empezarémos à escrivir el modo, y manera de hacer el aceyte del olivo, que absolutamente, y
como por antonomasia es llamado aceyte.

Despues de haver cogido las aceytunas, conforme se ha dicho en
el Libro segundo, en el tratado del Olivo, considerad diligentemente si el lugar donde se ha de hacer el aceyte, tiene todas las alhajas,
que para ello son menester; como son, la caldera, tinelo, barriles, y
vasos, para poner las diversas suertes de aceyte, y esponjas grandes, y pequeñas para tomar el aceyte; las cubiertas para cerrar los
vasos, y de otros para llevar el aceyte fuera; cuerdas, ò sogas de cañamo, de esparto, y de retama, y de muchas otras cosas, que deben
estár aparejadas antes de ponerse à hacer el aceyte.

Despues hareis curiosamente, que la muela, el torcular, y la prensa, esté bien limpio, y todos los demás instrumentos necessarios
para hacer el aceyte, y que tengan suficientemente provision de leña para hacer buen fuego, para calentar largamente el lugar donde se hará la prensa, si acaso no bastáre el calor para el sitio del lugar,

gar; porque todos los licores untosos se resuelven, y derriten por el calor, y se restriñen por el frio; y por este respeto será bien, que el prensador haga el aceyte al medio dia, porque no tenga necessidad de fuego, ni de luz en hacer el aceyte. Todas estas cosas preparadas, hareis que vuestros trabajadores limpien las aceytunas, y luego despues las lleven al prensador, dentro del qual se pondrán enteras con cestas nuevas hechas de sauce; porque el sauce da mucha gentileza al aceyte, y que sean exprimidas llanas, y acomodadamente, como mejor se pueda. No menos fuera bien primero ponerlas debaxo de la prensa, romperlas primero la carne, y piel con la muela diestramente, porque el cuesco daña el sabor del aceyte, si fuere rompido, y despues las apretaréis bien debaxo la prensa, poniendo quatro libras de sal entera, por cada mujo de aceytunas, y despues exprimireis los cuescos de las aceytunas separadamente. Aquellos, que tendrán cargo de recoger el aceyte, pondrán à parte los vasos acomodados para las tres suertes de aceyte, que huviere destilado; porque fuera grande daño mezclar la segunda prensa, y despues la tercera con la primera: porque aquel que es colado primero, antes que la prensa no esté muy apretada, es de mejor gusto, que no el segundo, y este es llamado aceyte virgen, ò de pulpa, el qual es muy lindo, y bueno para usar de él en las comidas: el segundo, es bueno para ungir, y otros usos semejantes: el tercero, para quemar, aunque será bien quando el aceyte havrá un poco reposado en el vaso, trasponerlo en otro; porque el aceyte, quanto mas es aventado, y removido, tanto mas se hace claro, y sin heces.

*Tres maneras de aceyte.*

Las pilas, ò tinajas, en que se ha de poner el aceyte, deben ser bien embetunadas, engomadas de pez, y goma, y bien limpias; y si fueren viejas, con legía, y que sean bien enjutas, y el aceyte se pondrá en ellas, treinta dias despues que esté hecho; porque entonces las heces se van abaxo del suelo del vaso. El aposento, en el qual se debe poner el aceyte, debe ser en algun lugar frio; porque como todos los licores se derriten con el calor, por esso apetecen el frio; y assi el aceyte por su naturaleza se conserva bien en lugar frio, y seco, por ser él calido, y tener la humedad contraria; por esso el que tuviere cargo del aceyte, sobre todo debe guardar, que no se haga fuego, ni humo cerca del lugar, ò aposento, donde estuviere el aceyte; porque el gusto del aceyte se gasta por el fuego, y por las heces de chimenéa; de modo, que por este respeto conviene, si fuere possible, que el aposento del aceyte sea de la parte de Septentrion, ù opuesto à diametro al Medio-Dia, que es viento calido, y especialmen-

mente si el aceyte fuere puesto en vasos de vidrio, ò de barro, y mayormente si el aceyte fuere hecho de aceytunas verdes.

Los remedios para si el aceyte se bolviere rancio, y si el aceyte fuere muy turbio, ò si tuviere algun olor malo, ò si lo quereis que sea muy claro, y resplandeciente, ò si se congelare con las heces en el Invierno: todos estos remedios hallareis en el Libro segundo, en el Tratado del Olivo.

*Aceytes por expression de frutos, y simientes.*

Muchas frutas, y simientes hay, que dan por expression un licor untoso, como las aceytunas del olivo, como las nueces, avellanas, nueces moscadas, almendras dulces, y amargas, nueces de Indias, las almendras de los duraznos, albericoques, de cerezas, ciruelas, y de simiente del cañamo, y del lino, de mostaza, de naranjas, cidras, limones, manzanas, peras, calabazas, pepinos, y melones, y otros semejantes; de los quales se tratará particularmente, paraque se entienda la manera, y modo, que se debe tener en la preparacion del dicho aceyte.

*Aceyte de almendras dulces.*

El aceyte de almendras dulces se prepára deste modo: Quitareis el pellejo de las almendras, despues que hayan estado algun rato en remojo con agua tibia; despues las picareis en un mortero, ò almirez de piedra, y la mano que sea de madera, y las pondreis en panes, meneandolas con las manos con el vapor del agua caliente, por buen espacio de tiempo, ò encima la ceniza, ò arena calida, por espacio de una hora, y al Sol por cinco horas, ò ponerlas en un vaso de vidrio calentado con el vapor de una agua hirviente en una caldera: despues las pondreis en una estameña, ò talegón. Conviene primero quitar el pellejo à las almendras, porque con el aceyte no vaya nada del pellejo, y tambien, que el aceyte sale mas puro, y limpio; despues que desta manera las almendras fueren prensadas, y exprimidas, se puede aquella pasta cocer debaxo la ceniza, y usar della en lugar de pan. Conviene observar, que semejante preparacion del aceyte de almendras dulces es proprio al aceyte, que se toma por la boca, para quitar el tormo à la muger, que de fresco ha parido, para mitigarla el dolor colico, bebiendo dello, con dos onzas de vino blanco, ò de aguardiente; y este aceyte se saca à menudo sin fuego, y sin otra suerte de calor. Algunas veces se tuestan las almendras, para desecarlas, ligeramente, y despues se saca el aceyte. Hay otras dos maneras de aceyte de almendras dulces; el uno es dedicado à las unciones de las partes exteriores enfermas; el otro, del qual se sirven para zahumo: las quales dos maneras son hechas de almendras dulces, y añejas, y sacan mucho aceyte, por ser muy aceytosas por la vejez, molidas, y puestas en una calza, y prensadas.

*Virtudes.*

*Aceyte de almendras amargas, y de laurél.*

De la miſma manera ſe hace el aceyte de las almendras amargas, y de feſtucos, nueces, avellanas, nueces de Indias, almendras de duraznos, cerezas, de ſimientes de calabazas, pepinos, melones, palma Chriſti, cañamo, lino, dormideras, veleño, azafrán, azebuche, llamado de otra manera, cartamo, y otros frutos, y ſimientes aceytoſos; obſervando no menos, que la expreſſion ſe haga calientemente, que la tabla de la muela, ò prenſa ſea caliente, ò medio calentada.

El aceyte del laurél haveis de preparar deſta manera: Tomareis aceytunas de laurél maduras, de freſco las picareis, y hareis panes de la paſta, ò maſſa, y la hareis hervir con agua en un vaſo; deſpues la exprimireis debaxo de la prenſa, y dexareis deſtilar el aceyte en un vaſo lleno de agua. De otra manera: Tomareis, y mezclareis por iguales partes, de los granos, y aceytunas de laurél, que en Caſtilla le llaman vayas, y picado todo junto, y exprimido el aceyte, es excelentiſſimo para poner en las medicinas, ò ayudas para el dolor colico, y para hacer unciones à los humores frios, perlesía, horrores de calentura quartana, y afecciones frias de nervios.

*Virtudes.*

De la miſma manera ſe puede hacer el aceyte ſimple de los granos de arrayan, enebro, lentiſco, terebinto, y yedra, que es ſingular para hacer unciones à la gota fria, y otros humores ſemejantes. Algunas veces ſe toman iguales partes de granos de enebro, y de laurél, y los ponen en remojo con vino, y deſpues ſe exprime el aceyte; y tambien ſe puede hacer hirviendo, con aceyte de granos de laurél, y deſpues exprimirlo, ò tambien ſin ninguna mixtura, ni preparacion, poniendo dentro de una calza los granos maduros, y verdes de laurél: de los quales debaxo de la prenſa ſe ſaca el aceyte.

El aceyte de nueces moſcadas hareis deſte modo: Tomareis nueces moſcadas, y hareis de ellas pedazos pequeños, y majadlos en un almirez con mano de madera; deſpues las exprimireis, y hareis pedacitos, poniendolas en infuſion con buen vino, por eſpacio de tres dias; deſpues las deſecareis à la ſombra por dos dias; deſpues las calentareis en una ſarten medio quemante en el fuego, rociandolas con agua roſada, y luego las eſtrujareis debaxo de la prenſa.

Conviene notar, que eſta manera de aceyte ſe hace por expreſſion y el hombre algunas veces eſtrecho, y eſcaſo en el dar la materia de agua, ò del vino, para ſacar mas facilmente, y mas cantidad de aceyte, como ſe ve que ſe hace à la expreſſion del aceyte de almendras dulces, las quales, quando ſon algunas veces demaſiado ſecas, ſe le pone algun poco de agua, ò de vino, como en el aceyte de laurél nueces moſcadas, enebro, y otros ſemejantes.

CA-

## CAPITULO SEXTO.

### SECRETOS DE LOS ACEYTES, QUE SE HACEN POR *impression, con muchas advertencias.*

*Aceytes, que se hacen por impression.*

QUanto à los aceytes que se hacen por impression, son comunmente compuestos de aceyte del fruto del olivo, por lo que es, entre todos los demás, mas templado, y assi toma mas cilmente, y retiene mas la calidad del ingrediente, ò sea caliente, sea frio; verdad es, que algunas veces en lugar del aceyte del oli-, el hombre se sirve de aceyte de almendras dulces, de nueces, manzanilla, y de otros, segun la ocasion, como se puede conor por la descripcion de los semejantes aceytes: sea como quiera, hacer aceyte por impression, conviene considerar tres cosas: el lor, la causa eficiente de la manera del aceyte, y la calidad del grediente, y cantidad de ello.

Quanto el calor, ò sea de fuego, ò del Sol, ò de otra cosa, que nga calor, debe ser proporcionado à la calidad de la substancia, y ateria tierna, ò dura; porque las flores no requieren tan grande lor, como los frutos, y raíces de que nacen, que por la composi-on de semejante aceyte, el hombre se contenta muchas veces del lor del Sol, ò un calor de agua hirviente, que se llama baño de aria, de otra manera, duplicado vaso; y quanto à mi, soy de pacer, que para la preparacion de este aceyte, no conviene servirse fuego de carbon, ni de otra manera de fuego, mas amigable del ño de Maria, que todas las partes del ingrediente son conserva-s; y el aceyte bien preparado, y digerido, assi por el gran calor un fuego violento, sale mas presto una exhalacion, y combusn de la cosa aceytosa, que una digestion. Aunque en la preparan, que en el semejante aceyte sea necessario mas vehemente calor, e el del Sol, fuera mejor poner la materia en un vaso de vidrio, e estaño, por estar infuso dentro el aceyte, mezclado con vino, gua, ù otro licor conveniente, ò sin licor, segun la naturaleza ingrediente, y la cosa presente requiere. Despues que este vaso, enido de algunos juncos, ò paja, esté infuso tres dias integros el baño de Maria, que es dentro de un vaso, ò caldera de agua poco hirviente, ò por mejor, que el vaso no esté dentro del agua, es mas presto recibe tan solamente el vapor del agua hirviente dicha caldera; y passados tres dias podreis exprimir la cosa, que eis infundido, y lo colareis, y exprimireis con un colador de

lienzo

lienzo grossero, y despues pondreis de otro nuevo; y conviene se
hasta tanto, que el licor que fuere mezclado con el aceyte, ò la hu
medad que saldrá del ingrediente, sea consumida, y que el acey
haya integramente tomado la virtud del ingrediente, para colar,
exprimir, como arriba está dicho. Esso es la manera de la bue
preparacion del aceyte por impression; verdad es, que con men
trabajo, y mas presto se puede preparar, poniendo la materia den
tro de una sartén de cobre, con fuego de carbon, donde hervirá
con menos fuego, hasta tanto, que el licor que fuere mezclado co
el aceyte, ò humedad del ingrediente fuere consumida: despues
*Secretos.* puede colar, y exprimir, como arriba está dicho. Se conocerá quan
do el aceyte havrá tomado enteramente la virtud del ingredient
y que el licor, que se fuere mezclando con el aceyte, ò que la hu
medad del ingrediente fuere consumida: si à la espatula, ò palo
madera se le pegáre alguna gota del aceyte, y echandola en el fu
go se enciende luego, es señal que ello está puro; y si rechina,
señal, que tiene aun algun residuo de humedad: tambien hirviend
si se hace ruido con la humedad que tiene; pero quando fuere co
sumida, está quieta, y sossegada: assimismo, una gota esparcida
la mano, si hay humedad, se demuestra harto; porque demuest
bastante encima la humedad.

Quanto à la calidad del ingrediente, ella principalmente cons
te en esso, si los ingredientes fueren frios, ò calidos, tiernos, ò d
ros: si fueren frios, conviene hacer mucha permutacion de aqu
llo dentro del aceyte, por imprimirse el aceyte à la virtud fria
aquello; porque con todo que el aceyte del olivo sea templad
no menos tiene de mas à la calidad, y naturaleza del fuego, que
otra manera: à causa de esso, conviene necessariamente mud
mas veces la cosa infusa, y poner de otra en su lugar; y fuera e
especialmente bueno lavar el aceyte con alguna agua, como se
rá en el aceyte rosado; y si los ingredientes fueren calidos, bast
una sola permutacion de aquello para la composicion del aceyte
lido.

Si los ingredientes fueren duros, y dificiles en el digerir, y en
imprimirse la virtud de aquello con el aceyte, conviene, que e
primero en infusion antes de ponerlo à hervir; y sobre todo añad
le algun licor en aquella decoccion; como vino, zumo, ù otro li
conveniente, tanto para el digerir, quanto para el impedimen
que no se queme, ò reciba algun otro daño. Si el ingrediente fu
tierno, requiere algunas veces una simple infusion en el calor
Sol, ò encima un fuego muy lento, sin ninguna decoccion; com
las

; flores algunas veces un hervir ligero sin infusion, y como à mu-
as cosas aromatizadas.

Quanto en lo demás de la calidad del ingrediente conviene ob-
var, que no solamente los aceytes por impression, son hechos de
rte de plantas; mas aun de parte de animales, y excrementos de
uellos, en los quales no se debe hacer alguna permutacion; y no
y otra cosa que observar, sino fuere, que los animales pequeños
ben morir dentro del aceyte; como es el aceyte de alacranes, de
nas, y de hormigas. Si fueren gruessos, se han de matar primero,
lespues quitarles las entrañas; y ultimamente hervir con el acey-
, como se hace el aceyte de la raposa, ò zorra.

Conforme à la calidad del ingrediente, del qual los aceytes por pression son llamados simples, ò compuestos, conviene observar, e quando el aceyte fuere compuesto de muchos ingredientes, se ue este orden: Tomar el ingrediente de mas gruessa, y dura subs- cia, y ponerlo por espacio de tres dias en infusion; y aquel de diana substancia, por dos dias; y el de tenue, sutíl, y aromatico, r un dia, y noche; despues hacerlo hervir por orden, sin colar- , si no fuere una sola vez, reservando la goma para mezclar, y di- ver con dicho aceyte colado, segun requiere, si acaso entráre al- na goma en el aceyte. *Advertencias.*

## CAPITULO SEPTIMO.

### CRETOS PARTICULARES DEL ACEYTE, QUE SE HACE *por impression, y por destilacion; y de algunos balsamos artificiales.*

E prepara el aceyte rosado deste modo: Tomareis de aceyte fres- co, la cantidad, que conocereis fuere necessaria paraque las rosas n infusas, lavandole diligentemente, para hacerlo mas frio, ò templado, como para despojarlo, y si acaso fuesse en algun mo- alado, ò cocido; y la semejante lavadura se hará con iguales es de agua, y aceyte, poniendo, y colandolo todo junto en un , hasta que esté mezclado, è incorporado, dexandole assi algun po junto, hasta que se haga separacion; y despues se hará un ahu- al suelo del vaso, para sacar el agua, y despues se pondrá otra a, la qual sacareis como la otra, y esso hareis por tres, ò quatro es; y en siendo hecho esto, se tendrá el vaso en algun lugar cali- porque el aceyte hace mas presto operacion; y es menester ad- ir, que el aceyte no debe ser lavado deste modo, y manera, sino *Preparaciõ para hacer aceyte rosado.*

fue-

fuere el aceyte refrigerante; como el rosado, violado, y otros semejantes: bien es verdad, que no conviene lavar el aceyte, quando hay del aceyte de las aceytunas del olivo verdes. Hareis este lavatorio, tomando suficiente cantidad de rosas deshojadas, y puestas en infusion, y componiendolas en este aceyte, lavado en un vaso, que tenga el cuello estrecho, como en una redoma, ù otro vaso, que sea de vidrio, ò de estaño, el qual sea lleno la quarta parte de encima del cuello, y lo pondreis al Sol, ò en lugar calido, por espacio de siete dias; despues hareis hervir las rosas en doble vaso, con agua hirviente, como está dicho, ò à lo menos las hareis hervir en una sartén de cobre, con fuego lento, ò sin llama, por espacio de dos, ò tres horas. Despues que el aceyte haya hervido, y consumido una parte de su humedad, será conveniente colarlo con un paño de lienzo grossero, y ponerle despues otras rosas frescas, haciendolo como está dicho, tres veces; y finalmente despues que fuere colado, añadireis otra tanta de la agua de la infusion de las rosas en agua, segun el aceyte que fuere, y despues se pondrá por espacio de quarenta dias al Sol, la qual infusion se puede, aun despues, separar del aceyte. No menos se puede poner en esta junta de agua de infusion, y se puede contentar de la infusion de rosas, que fuere hecha en el aceyte. Algunas veces se mezcla en la decoccion de rosas un poco de vino, ò de rosas frescas, porque no se queme; ò que cociendole, no tome en sí algun mal olor. Conviene advertir, que se preparan dos maneras de aceyte rosado; el uno del aceyte de aceytunas maduras, y de rosas del todo abiertas, las quales, para mayor acierto, deben ser coloradas; el otro de rosas aun no abiertas, con aceyte de aceytunas verdes. Este es mas refrigerante, estringente, y percusivo; el otro es mas digestivo, y mitiga mas el dolor. Hacese algunas veces un aceyte rosado sin mixtura de aceyte de aceytunas, poniendolo à corromper debaxo del estiercol, en un vaso bien cubierto, por espacio de un mes entero, de rosas coloradas, ò encarnadas, ò moscadas, y dicho aceyte es muy odorifero. Esta manera de preparacion se puede observar en el componer el aceyte frio, ò templado, y simple; como el aceyte violado, de manzanilla, de meliloto, de rosas, de flores de saúco, de anis, del lirio blanco, y del azul, de flores de verbasco, de flores de jazmin, de flores de alcaparras, y de hojas, y pimpollos de alcaparras, de hojas de lechugas, de flores blancas del lirio de aguas, y otras composiciones. Adviertase, que à falta de aceyte de aceytunas verdes, se puede tomar aceyte de almendras dulces, hecho de fresco, ò de nueces, que primero esté lavado.

CA-

Hareis aceyte de membrillos enteros con la corteza, y ſimiente, bien maduros, y picados; aſſi majados los pondreis al Sol por eſpacio de quince dias, con aceyte verde, bien labado; deſpues lo hareis hervir con igual cantidad de zumo de membrillos, en un vaſo doble, por eſpacio de quarenta horas, y recambiar dos, ò tres veces la pulpa, y zumo de membrillos, y la pondreis de nuevo al Sol, y lo hareis hervir, y deſpues lo colareis todo, reſervandolo para los viſoños: el zumo de membrillos ſe ſeca facilmente, y en mayor cantidad, exprimiendo mas preſto, que cortando los membrillos en pedazos pequeños. *Secretos, y virtudes.*

El aceyte de almaſtiga ſe hace tomando aceyte roſado, y aceyte de aceytunas verdes, tres onzas de almaſtiga, ocho onzas de buen vino, y cocerlo todo haſta la conſumacion del vino, meneandolo, y mezclando à menudo, porque el almaſtiga ſe pueda incorporar con el aceyte.

El aceyte de ſaúco ſe hace algunas veces de eſta manera: pondreis las flores del ſaúco dentro de un vaſo de tierra, al Sol, y hareis un aceyte muy roxo, y muy claro, el qual aceyte es ſingulariſſimo para limpiar la piel, y confortar, y quitar el dolor de los nervios: el tiempo acomodado es deſde los ultimos de Abril, haſta los primeros de Junio.

Hareis el aceyte de ruda tomando hojas de ruda, y las pondreis en infuſion con el aceyte, y las tendreis al Sol todo el Verano, y paſſado el Verano las hareis cocer; deſpues las pondreis en un vaſo: de la miſma manera ſe prepara el aceyte del arrayán, de axenjos, de mejorana, de abrotano, de yerva buena, de tomillo ſalſero, raíces de enula, y otras ſemejantes, à las quales ſe añade algunas veces del zumo de la miſma yerva, mezclado con aceyte.

El aceyte de eſpicanardi hareis tomando eſpicanardi, y en defecto de él, tres onzas de lavanda, hojas de mejorana, de lauréł dos onzas, raiz, y flores de todos meſes de ala, y madera de aloe, de cada coſa una onza, y nueces moſcadas tres onzas; ponedlo en infuſion todo ſeparadamente, con iguales porciones de vino, y de agua: acabada la infuſion, lo hareis hervir cada coſa de por sì, con ſuficiente cantidad de aceyte, en un vaſo doble, por el eſpacio de quatro, ò cinco horas: hecho eſto, lo colareis, y reſervareis el aceyte para lo que conviene, como para los dolores frios del eſtomago, de los riñones, del cuerpo, de la madre, y otras partes.

El aceyte de la zorra ſe prepara tomando una rapoſa viva, de edad mediocre, y gorda, como ſon deſpues de las vendimias; ma- *Secretos, y virtudes.*

tad-

tadla, machacandola la cabeza, y quitadla toda la piel, y todas las entrañas, y ponedla à cocer con agua de fuente, ò de mar, de cada cosa una buena redoma, aceyte dos redomas, sal tres onzas: al fin de la decoccion pondreis hojas de salvia, de romero, anís, oregano, mejorana, y simiente de henebro; y despues, quando vereis que fuere cocido, hasta la consumacion; esto es, que la carne se separe de los huessos, la exprimireis, y pondreis en vasos para unciones, para el dolor articular, gota ciatica, nervios enfermos, dolor de riñones, y del espinazo.

El aceyte de lombrices hareis tomando media libra de lombrices, y lavadlas muy bien con vino blanco; despues las hareis cocer con dos libras de aceyte, y vino tinto, hasta la consumacion del vino; despues lo colareis, y exprimireis todo, y lo reservareis para ungir, que es remedio singularissimo para confortar los nervios infrigidos, y para el dolor de la espina.

La tercera manera de hacer el aceyte por resolucion, ò destilacion, no se dirá en este lugar, por ser obra mas presto para un Philosofo, ò Alquimistas, que no de un Padre de Familias, aunque hay una manera de sacar aceyte de ciertas cosas, que se hacen por expression, que se parece mucho en esta tercera manera, y está puesta en práctica en los huevos, trigos, mostaza, alcacér, ordio, tartar, azufre, y otros. El aceyte de huevos hareis tomando dos docenas y media de ellos, y los hareis cocer hasta que sean duros, y tomareis las yemas, y las desmenuzareis entre las manos; despues las freireis en una sarten estañada, con poco fuego, meneandolas muy à menudo con una cuchara de madera, hasta tanto que se buelvan de color roxo, despues las apretareis con el revés de la cuchara, y saldrá aceyte en abundancia, y este aceyte es excelentissimo para quitar las manchas del pellejo, para sanar las costras, y para hacer renacer los pelos, y para curar las ulceras afistoladas, y malignas. Algunos en la preparacion de este aceyte no hacen cocer duros los huevos, sino que los friegan casi crudos; despues por comprehension en un vaso constriñido, ò debaxo de una prensa, sacan el aceyte.

El aceyte de trigo hareis exprimiendole entre dos laminas, ò losas bien apretadas, y recogereis el aceyte que saldrá, y destilará, y esse tal aceyte limpia las manchas del pellejo, y sanareis el fuego salvage, fistolas, y quebraduras de piel; de esta misma manera se prepara el aceyte de ordio, de mostaza, y otros granos olorosos.

Para hacer el aceyte del alcacér, tomareis una cantidad de alcacér, y la esparcireis encima de carbones encendidos, y luego en el in-

interin que se resolviere en humo, estendereis encima una plancha de hierro, y se pondrá un licor aceytoso, que se dice aceyte de alcacér, el qual es singularissimo remedio para las costras, y fuego, que llaman de San Anton.

El aceyte de tartar se hace tomando del tartar, que se saca de las heces muy secas, que están aferradas con la madera de la cuba del vino, en la qual cuba haya estado buen vino blanco, mas presto que no tinto, polvorizandolas sutilmente, y poniendolas en un paño, las pondreis en infusion con vinagre blanco fortissimo; despues ponedlo à cocer debaxo del rescoldo, hasta tanto que se buelvan negras, y bolvedlas à polvorizar otra vez de nuevo; y por mejor calcinarlas, las pondreis al hondo de una manga de vino hipocrás, ò talegon puntiagudo en el cabo de abaxo, y colgadlo en alguna bodega, ò en otro lugar frio, y pondreis debaxo algun vaso de vidrio.

Hareis el aceyte de azufre, colgando en algun lugar alto con un hilo de hierro un vaso de vidrio, hecho como una campana, enlodado de la parte de encima con barro, largo un palmo; y encima del dicho palmo pondreis otro vaso de vidrio, llano, y largo como un grande plato, ò fuente; al medio havrá un vaso pequeño, en forma de plato, para tener el azufre; quando querreis hacer destilar el aceyte del azufre, tomareis una lamina de hierro gruessa de quatro dedos, toda hecha asqua, y la pondreis en el plato para hacer encender el azufre puro, y el humo, que saldrá, irá al vaso, el qual en breve tiempo se convertirá en aceyte, que destilará en el vaso inferior, y este aceyte recogereis, y lo conservareis en un vaso bien cerrado, para usar, y sanar los cancros, fistulas, ulceras de la boca, y brazos. *Virtudes.*

¶ Por cosa manifiesta es tenida, que no se halla el verdadero balsamo, y en cambio de aquél, se ha hallado un aceyte humanamente artificial, que se acerca mucho en la virtud, y facultad de verdadero balsamo, el qual aceyte se hace por expression, ò por destilacion, ò por impression; tratarse ha solamente de aquellos, que se hacen por impression, y dexarse han aquellos, que se destilan por los Alquimistas, y otros que se entremeten en sacar la quinta essencia de las cosas. *Balsamos artificiales.*

Hareis balsamo de manzanas balsaminas: esta yerva se llama de otro nombre oropea, tomando de estas manzanas, con su simiente, ò sin ella, bien maduras, y las pondreis en un vaso lleno de aceyte, y hareis que esté largo tiempo infuso al Sol, ò dentro del baño de Maria, ò con estiercol de cavalleriza bien caliente: este semejante

acey-

aceyte es un balsamo singularissimo para todas las llagas, inflamaciones de los pechos de las mugeres, y para mitigar el extremado dolor; y esta yerva tambien en latin se llama *Balsamum*, dichas manzanas balsaminas, por tener la misma virtud del baisamo.

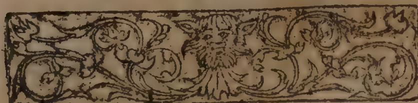
El aceyte de las flores de romero, y de verbasco, preparadas en el modo que está dicho, tienen la misma virtud conforme el balsamo.

*Secretos, y virtudes.*

Otro balsamo hareis tomando del fruto del olmo, flores de perfoliata, votones de rosas, que son, quando estan por abrir; ponedlo todo junto en un vaso con aceyte, y ponedlo al Sol, hasta que se vea que totalmente está consumido, que parece marchito; despues ponedlo en un paño, passandole, y reservareis el aceyte para lo que os conviniere.

Otro balsamo. Tomareis goma de elami quatro onzas, aceyte de lombrices, rosas de perfoliata, de cada una dos onzas, trementina de abete dos onzas; mezclareislo todo junto, y lo hareis incorporar encima de fuego de carbon; despues lo conservareis en un vaso, ò redoma.

Otro balsamo hareis tomando flores, y simiente de perfoliata quatro manojos, y desmenuzadla bien, y ponedla al Sol por espacio de diez dias, dentro de un vaso, ò redoma, con quatro libras de aceyte viejo; despues lo exprimireis diligentemente, y bolved à poner otras tantas flores, y simiente de perfoliata en dicho vaso, y lo bolvereis al Sol por otros diez dias enteros; y passado este tiempo, añadireis esto que se sigue: aceyte de anís, trementina de abete, de cada uno libra y media, de resina de pino tres onzas, de azafrán media, de nueces moscadas, y canela, de cada cosa tres dragmas: mezclareis todas estas cosas juntas, y hareislas hervir por espacio de tres horas al baño de Maria, en un frasco de vidrio bien cerrado; despues pondreis el frasco al Sol por espacio de diez dias; despues lo reservareis para dolores de orejas, llagas, fistolas, cancros, nolimetangere, y para ungir el hilo de la esquina, un poco antes del excesso de la calentura, que empieza con frio.



CA-

## CAPITULO OCTAVO.

### *DISCURSO BREVE DE LA DESTILACION de las aguas.*

AUnque la deſtilacion ſea obra, mas de Filoſofos, y Alquimiſtas, que de los Padres de Familias de la Caſa de Campo, ni menos ſin eſte uſo, que por sí lo es muy neceſſario, mas de lo que yo puedo penſar; porque no puede ſer périto, ſin la noticia, y exercicio de la deſtilacion; y aſſi, yo de ninguna manera quiſiera que perdieſſe demaſiado tiempo, y tambien que no diſpendieſſe, ni gaſtaſſe tanto, como muchas perſonas de nueſtros tiempos muy mal aconſejadas; y aſſi os digo, que eſta obra ſe haga con la comodidad, y à la hora de la recreacion, ſin perder mucho tiempo; y aun os digo, ſi fuere poſſible, que ſea eſte exercicio, y cuidado de la Madre de Familias, hijas, ò criadas; porque la ſemejante ocupacion es mas conveniente à la Madre de Familias, porque à ella eſtá el cargo de las coſas menudas de la Caſa. No debe parecer à eſta parte caſo eſtraño, deſpues de haver tratado ſuccintamente del aceyte, diſcurrir aora brevemente, y ſegun el hecho natural requiere, de el modo de la deſtilacion de las aguas, de las quales entiendo que la Madre de Familias ſe puede ſervir de ellas, aſſi para ſocorrer à todos los de ſu familia, como tambien para ſocorrer à todos ſus vecinos en las enfermedades, del modo, y manera que vemos ſer coſa, y uſanza caritativa de algunos ſeñores, que deſtilan aguas, y otros licores, que ſon eficaces remedios para valer, y ayudar à los pobres.

*Carlos Eſtevan, y Juan Libaut, Medicos de Parìs.*

*Deſtilacion de las aguas.*

Par haver de eſcrivir quien fue el primer inventor de la deſtilacion, no podemos decir, ſino que fue un Medico moderno, el qual deſeando comer una pera cocida, la hizo cocer entre dos platos encima de el fuego; deſpues quando deſcubrió el plato de encima, halló en el hondo del plato un ſudor, ò licor, que tenia el miſmo olor, y guſto de la pera cocida. Halló deſpues ciertos inſtrumentos para ſacar de todas ſuertes de plantas agua clara, y limpia; aunque mejor ſe puede entender, qué coſa es deſtilacion, y quantas maneras hay de deſtilaciones, y como en diverſas maneras pueden ſer deſtiladas.

*Quien fue el inventor de las deſtilaciones.*

La deſtilacion propriamente es un arte, y modo, por el qual ſe ſaca un licor, ò humedad de alguna coſa, por la virtud, y fuerza del fuego, ò de calor conforme, no tan ſolamente diferente de

aquello que vemos en eſte lugar inferior, por la virtud, y fuerza del Sol, y vemos muchos vapores elevados à la media region del ayre, y convertirſe en agua de lluvia; verdad es, que eſte vocablo *deſtilacion* ſe aplica algunas veces, no ſolo à las coſas que fueren deſtiladas por medio del calor, pero aun ſin calor; como lo vemos en las coſas deſtiladas en forma de colador: eſſo es, quando la mas puro, y ſincero de alguna agua, ò zumo liquido, fuere ſacado, y ſeparado de la parte mas gorda, y terreſtre, por medio de un fieltro, ò paño, en forma de manga puntiaguda, ò de vaſo de tierra no cocida, ò vaſo hecho de madera de yedra, ò de haya.

*Diverſos calores para deſtilar.* Deſtilanſe tambien algunas veces de la materia ſin calor, mas pueſto con frio; eſſo es, quando las coſas que quieren deſtilar, ſon pueſtas en lugares frios, y humedos, como eſtá dicho arriba del aceyte de tartar, de myrrha, ò de ſangre de dragon, y otras. Sea como ſe quiera, no conviene que la Madre de Familias ſe ponga en todas eſſas diverſidades de deſtilaciones: contenteſe de aquella que ſe hace con calor, y aun de la agua; porque en quanto aceyte deſtilado, no ſoy de parecer, que ella ſe entrometa en algun modo en ello; verdad es, que conviene que ella tenga à la mano las diverſidades de los calores, para acomodar aquel calor à la deſtilacion que la materia requiere; porque algunas veces requiere el calor del fuego claro, de carbon, del Sol, de ceniza, de arena menudita, de limaduras de hierro, ò de eſtiercol de aceytunas. Otros quieren calor de eſtiercol de cavalleriza, ò de agua hirviendo, ò de vapor de agua hirviente, ò de vino hirviente, de cal viva, ò de alguna corteza, ò de otra coſa putrefacta.

*Quatro grados de calor.* Para eſte efecto notareis curioſamente quatro grados de calor, de los quales el primero ſe llama tibio, aſſi como es el agua medio calida, ò el vapor de una agua hirviente, en la qual no hay ningun peligro de daño. El ſegundo, un poco mas calido, lo menos que ſe pueda ſufrir la mano ſin leſion, el qual es el calor de la ceniza. El tercero grado es mas calido, el qual puede ofender. El quarto grado es tan vehemente, que à grande pena ſe puede tolerar, qual es el calor de limadura de hierro. El primero grado es conveniente para la deſtilacion de las materias ſutiles, y humedas, como las flores. El ſegundo, para la deſtilacion de coſas ſutiles, y ſecas, como ſon las coſas odoriferas, como pimienta, canela, gengibre, y clavos. El tercero, para la deſtilacion de las materias de ſubſtancia grueſſa, y llena de zumo, como ſon muchas raíces. El quarto no es proprio, ſi no fuere para las deſtilaciones de los metales, y minerales, como arcenique, alumbre, y otros

otros ſemejantes. Eſte modo no ſe puede preſentar en materia alguna à la Madre de Familias; porque no puede ſacar el humor aquoſo, y deſtilar agua limpia.

Las materias deben ſer deſtiladas en el tiempo de ſu mejor diſpoſicion, que es quando las raíces, yervas, flores, y ſimientes eſtan en ſu madurèz. Los animales, ò parte dellos, quando fueren de mediocre edad, como ſe dirá en ſu lugar. Quanto conocer la madurèz de las raíces, yervas, flores, ſimientes, y frutas, ſe os remite al primero Libro, donde ſe ha tratado largamente. Conviene todavia conſiderar por lo que muy à menudo acontece ſemejante neceſſidad, que es forzoſo hacer deſtilacion de plantas ſecas, y entonces conviene calentarlas, ò ponerlas à molificar con algun licor, ò decoccion propria, ſegun la virtud de la ſemejante materia, para renovar aquella en algun modo en ſu juventud, y darle algun humor, conforme aquella que ſe havia llevado de la tierra, como ſe dirá. *Tiempo de deſtilar.*

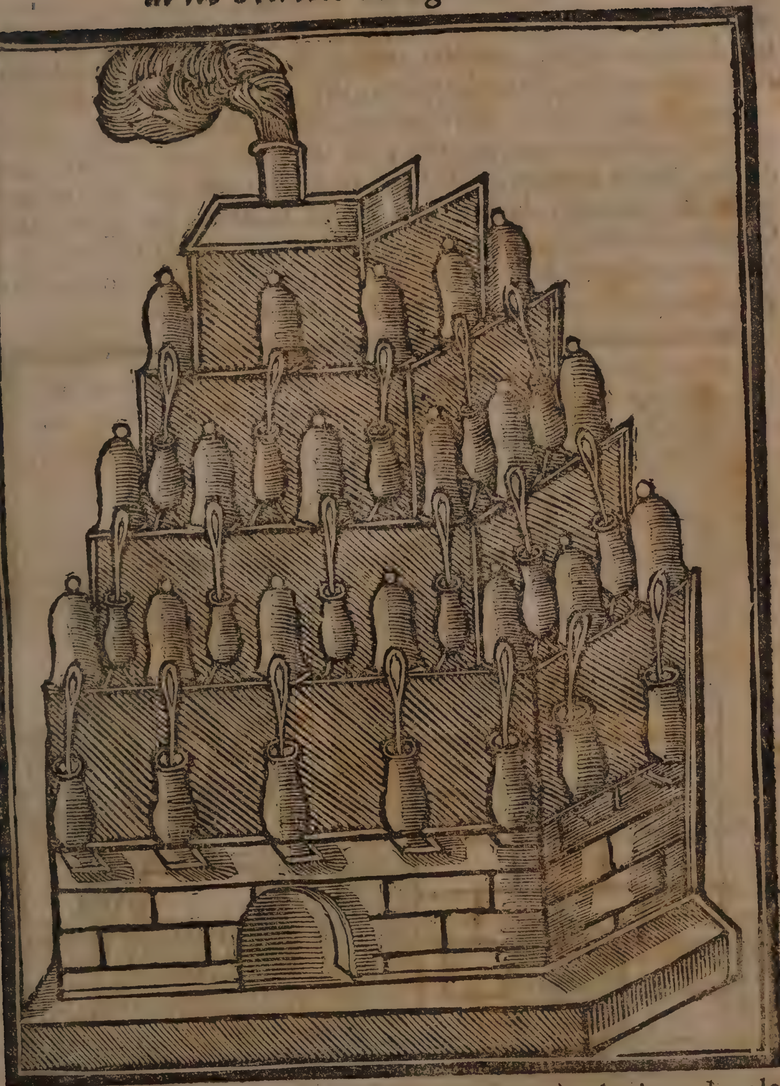
Quanto à la virtud de la agua deſtilada, es coſa clara, que aquella, que fuere deſtilada por baño de Maria, es viſto que tiene el guſto, olor, y otras calidades de la materia; no ſolamente tiene la virtud igualmente à la planta, y materia, de que fuere deſtilada; pero aun es muy mas grata al guſto, y mas deleitable à la viſta, que no el zumo, ò la decoccion de aquella materia; es verdad, que el agua deſtilada por alambique de plomo, de eſtaño, ò de cobre, ò de otro metal, como ſe dirá abaxo, pierde la mejor, y mas ſutil parte de la ſubſtancia de la materia de aquel, por lo que ſe exhala en ayre; y aſſi no es de grande virtud, como las plantas. Sea como ſe quiera, la agua deſtilada es mas agradable al enfermo para ſu proprio uſo, y mas propria, y mejor para remedios oculares, y hacer confecciones en el corazon, y higado, y para componer olores, y coſas odoriferas, tanto por lo que conviene para medicamentos, quanto para el decoro de la delicadeza del cuerpo, que no la decoccion, y zumo de plantas: por eſtas cauſas ſe debe mas curioſamente hacer la deſtilacion. La agua hecha á baño de Maria, principalmente aquella que fuere deſtilada al vapor de la agua hirviente, no es muy duradera, que apenas paſſa un año; pero conviene renovarla cada un año por deſtilacion, ò circulacion, ò reiteracion con la materia nueva, pueſta encima de la ſegunda la primera deſtilacion, ò à lo menos que ſe deſtile por fieltro, como ſe dirá abaxo.

Dos vaſos ſon neceſſarios para la deſtilacion, que ſe llaman alquitara, ò alambique; el uno de los quales es propriamente lla-

mado vaſo continente, porque recibe, y contiene la materia que ſe quiere deſtilar; algunos lo llaman cuerpo, ò vaſo corpulento; otros calabaza: el otro es vulgarmente dicho capitél, cabeza, ò capillo, ò campana, el qual ſube, y junta el vapor que ſe convierte en agua. Eſte vaſo tiene algunas veces una canal en forma de narices, por la qual el agua ſe deſtila de gota en gota, y cae en una redoma, ù otro vaſo ſemejante; otras veces ſin pico, ò canal, y eſſo quando ſale por circulacion. Eſtos inſtrumentos ſon muy diferentes en la forma, y figura, como tambien en la materia; verdad es, que el primero que ſe inventó era de plomo, ſemejante à una campana, que cubria otro vaſo de cobre lleno de materia que ſe deſtilaba, y es coſa harto notoria à todos, y uſada en todos los lugares, porque ſaca mayor cantidad de agua que los otros; deſpues ſe ha inventado, y hallado otra manera de deſtilar agua, que es de menos gaſto, y trabajo, y ſaca grande cantidad de agua, el qual ſon muchos vaſos, cada uno cubierto con ſu capelo de plomo, y ſon calentados todos juntos de un ſolo fuego, encima un horno à manera de arco. La figura es la que ſe ſigue.



Para



Paraque la agua destilada por alambique, ò alquitara de plomo, no retenga algun modo de olor, ni gusto, ni otras calidades de la materia, ni sienta, ò huela à humo, ni al hedor de las plantas destiladas, de agror, ò amargor, ni acrimonia de las plantas, antes mas presto à una cierta dulzura; que como afirma Galeno, la agua, que se cuela por caños de plomo, excita à menudo un fluxo

xo disenterico, ò camaras de sangre, en aquellos que usan el beber de dicha agua; por este respeto se ha hallado, è inventado otro instrumento, llamado vesica, del qual, el vaso inferior, y capelo, que lo cubre, son de cobre, todos puestos en un hornillo, el qual instrumento es proprio, no tan solo para destilar aguardiente, hecha de vino, ò de heces de vino, mas aun de todas maneras de plantas, infusas con buena cantidad de agua comun. Quanto à lo demás, conviene, que el capelo tenga un grande pico, que passe por dentro de una cuba llena de agua; porque el vapor se condense, y se buelva agua. Esta es su figura.



*Baño de Maria.*

Los Medicos modernos han advertido, è imaginado otro modo mejor, que el passado, que es destilar el agua à baño de Maria, que es baño de agua hirviente, ò encima del vapor de aquella; porque es cosa certissima, que estas semejantes aguas son mejores, sin comparacion, para retener el atrahimiento, no tan solamente el olor,

olor, mas aun el gusto, y algunas otras calidades de aquella planta. El baño de la agua hirviente, por su humedad, conserva mas las partes mas sutiles de las plantas; y por esta via se impide, que no se exhale, como sucede en aquellas, que son destiladas por fuego violento de leña, ò carbon, que es causa sola; que hay tanta diferencia entre la agua destilada por alambique de plomo, y baño de Maria, quanta es entre el plomo, y el oro: por ella, no solamente retiene la calidad propria de la materia, mas aun viene pura, limpiissima, sin percibir un punto de humo, ni otra cosa de quemadura; y por el contrario, la otra siempre representa al gusto algun olor de humo, que no solamente provoca vomito à los sanos, sino tambien à los enfermos, y hace grande daño à las partes pectorales, ò estomago, higado, y otras partes interiores, por una ruin calidad, que toma de los vasos. Puedese conocer facilmente por el agua del axenjo, destilada por alambique de plomo, la qual es dulce, y no amarga, como es su planta, y tambien por otras suertes de aguas, que son destiladas de plantas, que tienen temperamento calido, y el gusto agrio, y amargo; porque el alambique de plomo recibe superficialmente el vapor de las yervas, que son calidas en efecto, y virtud, y facilmente corrompe la superficie, y la convierte en blanquete muy sutil, la qual se mezcla despues por medida la agua, y la imprime una dulzura desabrida. Puedese conocer por la substinencia blanquissima de semejante agua; mayormente quando son destiladas por alambique viejo; porque el vaso, que ha servido grande tiempo, haviendo tomado de todas partes; hace como una costra de suciedad: y assi no da alteracion tan facilmente, ni la convierte en blanquete: ni conviene hacer maravillas, si la superficie del plomo se convierte en blanquete, por el agrio vapor de la planta, viendo, que el blanquete, ò albayalde, claramente se hace de laminas de plomo, puestas encima el vapor del vinagre, como lo testifica Dioscorides. Pero este accidente no sucede à la agua destilada à baño de Maria; porque se conoce manifiestamente el gusto, amargura, acrimonia, acedia, aspereza, ò dulzura, segun la calidad de aquella planta: esso viene por lo que el capelo del baño de Maria es de vidrio, y assi no puede tomar de ninguna manera calidad estraña. En lo demás del agua destilada, por el vaso, que se llama vesica, que es hecho (como está dicho) de cobre, assi el capelo, como el vaso corpulento, estañados por adentro, son muy mejores, y de mas virtud, que no aquellas cosas, que fueren destiladas por alambique de plomo; porque el fuego del hornillo no puede quemar, ni dar infeccion de humo, ni otra cosa à

à la materia, en el hervir aquella, y eſtar infuſa en la agua. Ni menos retiene enteramente la virtud de aquella, por la mixtura de la agua, que ahoga, y entorpece la virtud de ella. Conviene dar el ſeñorío de todas aquellas, que fueren deſtiladas con duplicado vaſo, ò encima del vapor de agua hirviente, que ſe llama baño de Maria, mayormente aquellas, que ſon de facultad cálida; verdad es, que entre eſtas, las mejores ſon aquellas, que fueren deſtiladas en el vapor de la agua hirviente, que es poner el vaſo, que contiene la materia en la agua hirviente; porque la virtud ſalga menos ahogada: con todo, que todas ſon muy buenas; que no veo otra coſa mas ruin en eſtas, ſino que duran poco; pero en recompenſa de eſſo, quando conviene, es mejor ſean deſtiladas à menudo, por tenerlas buenas. Siguefe la figura dicha.



Aora,

¶ Aora, porque bolvamos à nueſtra tercera manera de inſtrumentos, que hemos nombrado baño de Maria, con doble vaſo, que ſon dos piezas, la una es vaſo de cobre, à figura de caldera harto grande, y ſu cubierta, que ſe pone encima de un hornillo, y contiene la agua hirviente: el otro alambique es de cobre, incorporado con la cubierta de la caldera; el capelo es de eſtaño, ò de tierra cocida. En eſta cubierta hay un ahujero para poner agua, quando diſminuye, que todo lo dicho ſe puede ver con la figura aqui pueſta.

Hay otra manera de baño de Maria, que contiene quatro alambiques, de los quales el vaſo corpulento, que eſtá pueſto dentro del baño, puede ſer de vidrio, ò de eſtaño, y el capelo de vidrio. Además de eſtos quatro, hay otro, que ſobrepuja à los demás, que es calentado ſolamente del vapor de la agua hirviente, que ſale arriba por un cañon grande, y éſte da la mejor agua, que todos los otros quatro. Todos eſtos vaſos bien unidos, è incorporados juntos, ſon pueſtos encima de una caldera de cobre, harto larga, y capaz en sí, y bien eſtañados, y tan bien unidos, que ningun vapor pueda exhalarſe fuera, por lo que todos eſtos inſtrumentos eſtan bien juntos, pegados, y acomodados, que parecen un ſolo cuerpo, exceptuando, que el capelo ſe puede ſeparar, y poner, quando conviene deſtilar la agua.

***

*Siguese la figura de dicha declaracion.*




Mas



*Baño de Maria muy excelente.* ¶ Mas excelente baño de Maria vereis en la figura, que se sigue. El vaso corpulento es de estaño, semejante à un grande canal, largo de tres pies, y muy largo de abaxo, y un poco mas estrecho de arriba; el vientre de aquel, puesto, y bañado dos grandes pies dentro del agua hirviendo, y la parte superior de ella, fuera del baño un grande pie, por un ahujero redondo, que hay en medio del cobertor de la caldera, donde està el baño de Maria; encima de este vaso corpulento, havrá puesto un alambi-

que

que de eſtaño, cubierto, y ceñido de otro vaſo de eſtaño muy mas largo, que recibe la agua fria, la qual ſe cuela por la fuente de cobre à otro vaſo algo largo, encima la columna; y eſte, para refreſcar continuamente el alambique, à fin que los vapores, que dél ſon elevados, ſe condenſen mucho mejor, y mas preſto ſe conviertan en agua, por lo que es muy dificil, que la agua es contenida en el vaſo, que abraza al alambique, no ſea reſcaldada con el tiempo del calor del alambique. Eſte vaſo tiene una canal, por la qual ſe va la agua, luego abriendo la llavecita de la fuente, y ſe hinche de agua fria, que ſe cuela del vaſo ſuperior; pero eſta no ſe pone aſſi muy à menudo en la dicha agua caliente. Puedenſe diſponer, que la que es en el vaſo de encima la columna, cuele otra tanta agua fria dentro del dicho vaſo, que rodéa el alambique, tan calida como pudiere ſalir, cerrando, y abriendo con la llave la fuente, tantas veces como conviniere; y porque la caldera, donde eſtá el baño de Maria, eſté ſiempre llena dentro de una miſma manera, la qual ſe diſminuye por el vehemente, y continuo calor; en el hondo de la columna hay otro vaſo lleno de agua muy calida, que ſe viene à rendir dentro del baño, por una fuente, ò cañon, que ſe govierna con ſu llave. Eſta agua ſe calienta en ſu vaſo con el miſmo fuego del baño. Eſta manera de baño de Maria es proprio para deſtilar mucha copia de agua, por cauſa de la agua fria, que condenſa, y luego convierte el vapor en agua.

*Siguese la figura de la ſobredicha declaracion.*



De



¶ De esta manera, que aora se dirá, destilan las aguas en Venecia: Hacen un hornillo concabo, conforme abaxo vereis en su figura, el qual contiene muchos vasos de barro vidriados por adentro, semejantes à un orinal, bien enlodados de barro, cubiertos todos de una alquitara de vidrio, ò de barro cocido, el pico baxo en una redoma, atada con un hilo fuerte, para tomar el agua, que se destiláre. Este horno se calienta del modo, y manera, que los Alemanes calientan sus estufas; y si acontece, que el fuego sea demasiado, no conviene poner cosa ninguna dentro de los vasos, hasta que el calor se haya un tanto mitigado, paraque las plantas, flores, y otras semejantes materias no se quemen: la boca del horno debe estar bien cerrada, paraque el calor se conserve dentro, y pueda acudir à tantos vasos.

Para

Para el govierno deſte horno ſon neceſſarios muchos criados, y que unos entiendan en el fuego, otros en poner las yervas en los vaſos corpulentos; de eſſa manera ſe puede ſacar grande cantidad de agua, haſta cien libras en un dia natural; y las ſemejantes aguas ſon mejores, que las que fueron deſtiladas por alambique de plomo, ù de otro metal, porque no tienen ningun vicio, ni infeccion, de las que tienen los metales.

*Siguefe la figura de la dicha declaracion.*



Los otros inſtrumentos, ò vaſos corpulentos, ſon unos vaſos de cobre, ò de hierro, ò de otro metal, con el cuello largo, grueſſo, y eſtrecho, encima del qual hay un capelo aſſimiſmo de cobre, hecho en forma de pyramide, que ſirve como una acequia de agua fria, porque el vapor ſea mas preſto, y con mejor calidad convertido en agua, y que la agua no tenga la calidad del fuégo.

Algunos otros, en lugar de eſte cuello largo, y capelo, tienen una canal de hierro blanco, de hoja de lata, ù otro metal, muy largo, y torcido como ſerpiente, que por eſſo ſe llama ſerpentina, que lo hacen de muchas piezas,que atravieſſa por dentro de un vaſo lleno de agua.

Hay muchos otros modos de inſtrumentos de deſtilar, de los quales no ſe tratarà por aora: de los que ſe ha hecho mencion, ſon los mas uſados, y mas proprios, ſolamente para deſtilar agua, de la qual ſolo es nueſtra intencion hablar aora.

*Los mejores capelos para deſtilar.* Paraque la agua deſtilada tome la mayor parte de la eſſencia, y conſiſtencia, y otras ſemejantes calidades del capelo, es bueno hacer eleccion de un buen capelo: los mejores ſon de vidrio, deſpues de tierra, vidriada por de dentro, y por de fuera; el tercero de eſtaño; el quarto de laton eſtañado; el quinto de cobre eſtañado: pero el de cobre, y de laton, tienen eſtas incomodidades; la una, que hacen bolver la agua roxa, y medio quemada; la otra, que en el cobre, y laton hay una cierta calidad venenoſa, mas que en algun otro de los metales: el de hierro ſirve, quando ſe ha de deſtilar alguna materia dificil de deſtilar,que ſe ha de aplicar exteriormente.

*Govierno del alambique.* Aquellos, que no temen el gaſto, uſan de vaſos de oro, y plata; pero porque todos no tienen el poder igual, es mejor contentarſe del vaſo de vidrio, el qual, por ſer fragil, conviene calentarlo lentamente, y con poco fuego, poniendole al baño de Maria, ò encima el reſcoldo en el fuego del hornillo; deſpues quando la deſtilacion huviere acabado, lo ireis resfriando poco à poco; porque deſpues que el capelo eſtuviere ſeparado del vaſo corpulento, conviene cubrirlos todos juntos con un paño de cañamo, que huviere eſtado infuſo con ſimiente, la qual ſe hace mas comunmente de claras de huevos, harina de habas, y un poquito de almaſtiga: el vaſo, que recibe el agua, llamado recipiente, ſea una redoma de vidrio, que tenga el cuello largo, en el qual debe entrar el pico del alambique, que tambien eſté unido con el pico de la ſobredicha ſimiente; porque la agua, que deſtiláre, no ſe evapore demaſiado, con todo que vemos algunas veces algunos en forma de orinales, y no llegan en alguna manera al pico del capelo.

La forma de los hornillos para deſtilar la agua, ſon diverſos, tanto de la materia, quanto de la forma de los vaſos: quanto à la materia, algunos ſon fabricados de varro entero, y de tierra, otros de barro ſolo, otros de tierra argiloſa ſola; los mejores ſon hechos de ſimientes, de claras de huevos, tierra argiloſa, y eſtiercol de bueyes; otros de barro amaſſado con eſtopa de cañamo, eſtiercol de cavalleriza, y nervios de buey: quanto à ſus figuras, ellos reſponden, ſegun los vaſos, que ſe ponen; algunos ſon redondos, otros quadrados, otros realzados, en forma de pyramide, otros à manera de arco, otros à manera de eſtufa: los ſemejantes hornos deben tener dos ſuelos, ò honduras, el uno mas abaxo para recibir la ceniza, el otro mas arriba, que contiene el carbon, ò leña encendida, y que eſtè hecho como unas parrillas, rejado, porque eſcape la ceniza, y el fuego no ſe ahogue: puede tener una, ò mas bocas, para poder mas comodamente quitar la ceniza, que no colaſſe por el rejado. *Forma de los hornillos.*

## CAPITULO NONO.

### *SECRETOS DE COMO CONVIENE PREPARAR LAS materias antes de la deſtilacion, con los preceptos generales.*

QUanto al hornillo, è inſtrumento de deſtilar el agua, no es ſuficiente, que eſté aparejado de la manera, que eſtá dicho; mas conviene aun, que la materia eſté preparada primero, antes que ſe ponga alambique. Eſta preparacion es una infuſion, ò maceracion en algunos licores, no ſolamente para rendir la materia mas prompta, y facil èn ſer deſtilada, ſino tambien para excitar de aquella mas zumo, y que conſerve el olor, ò paraque adquiera una nueva calidad, ò aumentarla en virtud, ò para otro fin, como ſe tratará particularmente. Verdad es, que eſta preparacion no es neceſſaria à todas las materias; porque à algunas no conviene eſtar infuſas, antes neceſſitan de diſſecarſe, que molificarſe, primero, que ſe alambiquen, por cauſa de ſu grande humedad; otras ſe contentan de ſer ligeramente tocadas de algun licor, como ſe vé en la deſtilacion de las roſas, y manzanillas ſecas, las quales ſolamente ſe rocían de agua comun: algunos las extienden encima de un paño toda la noche en el Verano, en tiempo ſereno, paraque reciban el rocío; y deſpues que eſtan harto humedas, las deſtilan. *Modo de preparar las materias.*

Aora en eſta preparacion conviene obſervar diligentemente dos coſas; el tiempo de la infuſion, y el licor, en el qual la materia debe ſer infuſa: el tiempo de la infuſion debe ſer medído, ſegun la diverſidad de la materia; porque las duras, ſecas, ò integras, requie- *Notenſe dos coſas en la infuſion, &c.*

ren

ren mas larga infusion, que las tiernas, ò recientes, ò picadas, que pruducen; que làs raíces, y simientes quieren el tiempo doblado en la infusion, las hojas, y flores, y assi consiguientemente simples; al licor de la qual debe ser la infusion semejante, que responda, no solamente à la calidad de la materia; esto es, que la materia calida sea infusa con licor calido, y la fria con frio; pero aun à la intension, que se tiene de la cosa que se destila, que es la causa sola de la diversidad del licor, en la qual se hace la infusion; y assi son por la mayor parte la agua de la lluvia, de fuente, rosada, y las crudas, ò destiladas, zumo crudo, ò destilado, agua destilada, aguardiente, vinagre crudo, ò destilado, vino, orina cruda, ò destilada, leche cruda, ò destilada, sangre humana, de puerco, ò de bestia, destilada, ò no destilada. Por esse respeto, las materias, que tienen poco zumo, la salvia, betonica, torongil, axenjo, ò que son muy odoriferas, como todas suertes de especias, yervas, cortezas, y maderas, como la canela, quieren ser infusas con vino, para aumentar el zumo, y las odoriferas conservar el olor; que se pueden facilmente evaporar por el fuego, por causa de su tenue substancia.

Las materias duras, como perlas, coral, cascaras de huevos, cristal, esmeraldas, jacintos, y otras semejantes, se infunden comodamente con vinagre crudo, ò destilado, ò con orina destilada, ò no destilada; y semejantes aguas no deben entrar en el cueepo, sino solo aplicadas por de fuera. Assimismo, paraque qualquier agua sea muy apetitiva, se puede la materia infundir con vinagre crudo, ò destilado; como son las aguas, que se destilan contra las piedras, ò arenas de los riñones, ò vexiga, ò para quitar la grande obstruccion del higado, bazo, y madre. Quando querais, que la agua retenga la mejor virtud de la materia, lo mejor es infundirse, que destilar con zumo proprio, ò con zumo de virtud conforme. Algunas veces se infunden las materias con sangre humana, ò de animales, ò de puerco, por aumentar la virtud en aquella; como la agua, que se destila para romper la piedra de los riñones, ò de la vexiga, por haver recibido la infusion hecha primero con sangre de bestia: assimismo conviene hacer de la leche de cabra, en la qual se infunden las materias para la agua, que debe servir à molificar las ulceras de los riñones, ò de la vexiga.

Generalmente conviene advertir, que todas las infusiones se hacen con licor, que dé, y aumente la virtud de la materia; y antes de ponerlas en infusion, cortarlas, ò picarlas, poniendo algunas veces la docena parte de sal, en las que son muy humedas; como carne, sangre humana, ò de otro animal, para preservarlas de corrupcion, y hacerlas separar del humor, que se destilará.

Def-

¶ Despues que la materia fuere preparada del modo, que está dicho, no queda mas, qne ponerla en el alambique, y observar algunas reglas universales, para bien conducir la obra, que son, las que se siguen; primero tener principalmente cuidado, que el hornillo esté en parte, donde no pueda hacer daño, por respecto del incendio. *Advertencias.*

Quando destilareis azogue, ù otras cosas semejantes, las quales tienen una malignidad venenosa, durante la destilacion, no os llegueis à ella; porque el humo, que espira de la cosa maligna, concria perlesía, ò ulceras en los lomos, ò bullicio de memoria, y muchas veces muertes subitaneas, como se vé por experiencia de aquellos, que caban el plomo, y lo hunden.

Si haceis la destilacion en vaso de vidrio, conviene tomarlo, que sea bien cocido, sin grietas, ni nudos, y que sea igual por todas partes, gruesso, y que sea probado.

El carbon esté bien encendido, y medio quemado, antes de poner la materia al alambique, paraque el humo, ù otra malignidad del carbon se haya exalado.

Entre el alambique, y el horno pondreis alguna poca de ceniza, ò arena menudita; porque el carbon no inficione el agua con el humo maligno.

El fuego, que no sea violento al principio, assi por la conservacion del vaso, como tambien porque la materia reciba el calor igualmente: el calor se puede aumentar poco à poco, hasta el tercer grado; porque assi conviene.

No conviene poner en el alambique demasiada cantidad de materia; porque las partes superiores no darian cosa, y aquella quedaria en tierra; y assi es mucho mejor ponerla à menudo, y de esta manera la agua se destilará con abundancia.

La agua del baño de Maria debe ser mas caliente de aquella, que la mano la pueda tolerar, con todo, que muy à menudo se han de destilar al baño de Maria las materias: para la destilacion de las quales acontece, que la agua del baño de Maria no da tan vehemente calor; y assi pondreis por el medio arena menudita, para aumentar el calor à la agua.

Mas à menudo se destila la agua al calor de la ceniza, ò de arena, ò de limadura, ò de hierro polvorizado; y assi conviene rodear el vaso corpulento del alambique, ò sea de vidrio, ò de cobre, ò de otra materia, de ceniza menudita, ò de arena, ò limadura de hierro bien polvorizada; de modo, y manera, que esta ceniza sobrepuje la materia, que se ha de destilar un grande medio pie: la ceniza sea puesta en la

parte ſuperior del hornillo, ò dentro de una caldera pueſta encima del hornillo, y reſcoldo de fuego de carbon, que ſe hará debaxo del dicho hornillo: la agua deſtilada deſte modo, y manera, es duradera mas largo tiempo, que aquellas que fueren deſtiladas al baño de Maria: quanto en lo demás, ſon ambas iguales en virtud.

*Para las manchas de los ojos.* Si no teneis comodidad en deſtilar por alambique, y quereis deſtilar algun zumo, ò licor, lo hareis hervir en algun vaſo, y encima de eſte vaſo pondreis un vidrio, y el humo de eſto ſe convierte en vapor, el qual deſpues ſe convierte en agua; deſta manera el vinagre ſe buelve facilmente en agua, la qual es muy util para las manchas, y maculas de los ojos; mayormente, ſi en la deſtilacion del vinagre blanco hierven algunos pimpollos de ruda.

Las materias calidas, por ſer eficaces, requieren ſer deſtiladas tres, ò quatro veces; pero las frias, como ſon las roſas, baſta una ſola deſtilacion, que de eſte modo ſalen harto frias; porque la fuerza del fuego da actividad à la coſa.

Quando quiſiereis deſtilar tres, ò quatro veces una agua, conviene en cada una de las deſtilaciones diſminuir el calor medio grado, y deſpues un grado, y aſſi conſequentemente haſta llegar al fin del primer grado arriba dicho, llamado tibio; la razon es, porque ſiendo la materia afligida de poco en poco por cada deſtilacion, no quiere tanto calor al fin, como en el principio, que es mas grueſſa, y denſa; y ſi ſe hace de otra manera, es quando ſe ha de ſacar la quinta eſſencia de alguna coſa; porque entonces ſe debe aumentar mas el calor de vez en vez.

En todas las deſtilaciones de las aguas, conviene diligentemente ſeparar, y poner à parte la flema, que es el humor mas grueſſo, mas denſo, y mas aquoſo; y por eſſo conviene eſtar advertido de la materia, que ſe deſtila; porque la flema algunas veces es la primera que ſale, y otras veces la ultima en la deſtilacion, como en la deſtilacion del aguardiente, que queda la ultima, aunque eſté deſtilada muchas veces.

En la deſtilacion de la mayor parte de las otras coſas, es la primera, como en el vinagre, miel, y otras coſas ſemejantes. Puedeſe conocer con el guſto de la primera agua, y de la ultima deſtilada.

Debeſe hacer juicio quando la deſtilacion eſtuviere en buen eſtado, que es, quando la gota en gota, de las que caen, y deſtilan, ſe puede contar haſta doce; y de eſſo ſe puede hacer juicio de la fuerza del fuego, queriendo que la agua tenga el olor, y guſto, ù otra calidad de la coſa, como es de miel, canela, alcamphora, almizcle,

ù

ù otras ſemejantes materias odoriferas, ò para dar algun olor en aquella, que no la tiene, ò para dar buen olor en aquella, que la tiene ruin, como ſe dirá preſto de la agua deſtilada de eſtiercol humano; ſerá bien ungir el capelo con eſta materia, ò poner algunas de eſtas dentro de un nudo de lienzo pequeño, y ponerlo dentro de la extremidad del pico del capelo; porque el agua deſtilando por eſta materia, no tome el olor, ù otra calidad.

Paraque el agua deſtilada por la fuerza de fuego no retenga ſiempre alguna impreſſion de calor, luego deſpues de la deſtilacion ſerá mejor tener algun tiempo la boca, ò vaſo deſcubierto, donde ſe querrán conſervar, teniendo miramiento, à que el olor, y mucha parte de la fuerza de aquella no ſe evapore; y por mas ſeguro poner aquel vaſo en algun lugar frio, ò en arena humeda, paraque diſminuya en aquella el gran calor. Conviene notar, que la agua fria, que fuere deſtilada à baño de Maria, no ha de eſtar aſſi deſcubierta; porque mas preſto debe ſer pueſta al Sol dentro de un vaſo de vidrio, y no lleno del todo, ò que dicho vaſo ſe ponga por eſpacio de quarenta dias en arena calida; porque la flema, y humor mas grueſſo ſe conſuma.

Si la agua deſtilada fuere turbia, la clarificareis, poniendo dentro una, ò dos gotas de vinagre por cada libra de agua. *Clarificar la agua turbia.*

## CAPITULO DECIMO.

### *SECRETOS DE LAS AGUAS DESTILADAS DE LAS yervas, raices, cortezas, flores, frutas, licores en particular, y de ſus virtudes.*

Debeſe hacer la deſtilacion del axenjo con el baño de Maria para ſacar la agua, que retenga ſu olor, y guſto; y paraque ſe haga mejor, no conviene aſſi de freſco, ſino que ſe haga un poco ſeco, y primeramente rociarlo con vino para deſtilarle al baño de Maria, ò encima el reſcoldo, y de eſta miſma manera ſe hace la deſtilacion de la artemiſſa, acrimonia, acedera, y otras ſemejantes, obſervando las reglas generales arriba dichas; y aſſimiſmo ſe hace la deſtilacion de la vexicaria, que rompe las piedras, aſſi de los riñones, como de la vexiga. *Carlos Eſtevan, y Juan Libaut, Medicos de París.*

La corteza exterior de las nueces comunes, ſeparadas, y no ſeparadas de la nuez, ſe pueden deſtilar en el mes de Septiembre, y la agua, que ſe ſaca, bebida por cantidad, con la tercera parte de vinagre, es un ſingulariſſimo remedio contra la peſte, ſi antes de beberla el

hombre ſe ſangra, y es tambien boniſſima para gargariſmo.

La agua deſtilada de las hojas del nogal en el fin del mes de Mayo, es ſingulariſſima para diſecar, y cicatrizar las ulceras, lavandolas por la mañana, y tarde con paños bañados con ella.

*Secretos, y virtudes.* La agua deſtilada del tomillo ſalſero, ſe hace la deſtilacion dexandole marchitar en un vaſo de vidrio, y mezclandole un poco de ſal, ò azucar, deſpues ſacar la agua, la qual es excelentiſſima, y tiene eſtas virtudes; mezclando aguardiente, contra el veneno, y provoca el menſtruo, y enjuga los ojos lagañoſos.

La corteza interior del freſno, pueſta en deſtilacion, da una agua ſingulariſſima contra la peſte, bebiendola con igual cantidad de aguardiente; eſto es, tres onzas de cada una, principalmente reiterando eſta bebida tres horas deſpues.

El hueſſo de la cereza negra, ò la carne ſola deſtilada, ſaca una agua, que quita del todo el mal de corazon à los niños, luego que ſe les pone en la boca cerca de media onza.

La agua deſtilada de la corteza de ebulos, y de ſaúco, bebida à menudo, evaqua la agua del hydropico.

Para hacer agua de betonica, conviene picar ſus hojas, y ponerlas en infuſion por algun tiempo con vino, y deſpues deſtilarlas, la qual es ſingulariſſima para las aflicciones de la cabeza, riñones, y vexiga.

La agua de torongil, y de la ſalvia, ſe deſtilan de la miſma manera. La agua de torongil conforta el mal de corazon, hace buena memoria, quita el dolor de los dientes, rompe las arenas, ſana la hydropesía, preſerva del veneno; y es buena para aquellos, que han tragado alguna araña, ſi luego deſpues beben de dicha agua.

Para deſtilar agua de la genciana, tomareis quatro libras de raíces freſcas, ò poco ſecas de la genciana, cortadlas menudas, è infundidlas con vino, ò rociadlas ſolo con vino, deſpues deſtiladlas. Eſta agua es excelente contra la peſte, y toda manera de veneno, y para piedras, tanto de los riñones, como de la vexiga, y para ſanar las ulceras, y apoſtemas interiores.

Para deſtilar agua de pelitre, tomareis raíces de pelitre freſcas, ò ſecas, cortadlas menuditas, y hacedlas eſtar en infuſion, con boniſſimo vino, y deſtiladlas, y la agua es perfecta para quitar el dolor de los dientes, y muelas, y corroborar, y tenerlas limpias, gargarizando, ò enjugando la boca à la mañana, ò quando quieran.

*Secretos, y virtudes.* Para hacer agua de eufragia, tomareis flores, y hojas de eufragia, y deſtiladlas, y eſta agua limpia la viſta.

Aſſimiſmo ſe deſtila la nicociana, que es el tabaco, del qual ſe ha di-

dicho largamente en el primer Libro, y tiene maravillosa virtud contra el cancro, fuego salvage, sarna, è hydropesía.

Assi mismo se destila la betonica, la agua de la qual es singularissima para sanar las llagas, sarna, y otras infecciones de la piel: el uso de esta agua es singularissimo para los lazarosos, ò leprosos, y para la calentura pestilencial, opilacion del higado, del bazo, y ulceras de los lomos.

El agua del hysopo se debe destilar encima de la ceniza caliente, la qual es excelentissima para el dolor de los dientes, y para provocar el menstruo à las mugeres, y para la tos, y enfermedades de los lomos.

Agua de rábanos hareis, tomando rábanos enteros, y hareis destilar agua, y de la corteza solo sería mejor para hacer orinar, y provocar el sudor.

Hareis agua de hinojo, tomando sus raíces, y hojas, y las hareis hervir con agua; despues ponedlas assi calientes en un plato, y el licor, que saldrá en el plato de encima, reservadle en una redoma, y de esta pondreis una gota, ò dos en el ojo, por su enfermedad, y aflicciones de los ojos.

Agua de peregil hareis, tomando sus hojas, y picadlas en un mortero, y despues destiladlas, y la semejante agua limpia el estomago, y conforta los riñones.

Desta manera se destilan las aguas de apio, albahaca, blugosa, yerva buena, manzanilla, flores de todos meses, cardo benedicto, celidonia, endivia, culantro de pozo, chicorias, ala, palomilla, retama, yedra, cola de cavallo, malva, malvaviscos, lirio blanco, oregano, peonia, lirio de agua, dormideras, vitriolo, pimpinela, llantén, verdolaga, poleo, ruda, romero, pastel, salvia, agedrea, escaviosa, doradilla, y yerva mora, siempre viva, hojas de sauce, tomillo salsero, verbasco, valeriana, vervena, flores, y hojas de ortigas, tanto de las que pican, como de las que no pican, y de muchas otras plantas, observando los preceptos generales arriba dichos.

Hareis agua de canela, tomando una libra de canela fria, y la cortareis ligeramente, y la pondreis por algun tiempo en infusion, con quatro libras de agua rosada destilada, y con media libra de buen vino blanco, despues lo pondreis todo en el alambique de vidrio à destilar encima la ceniza, ò baño de Maria: esta agua es buena contra todas enfermedades frias, principalmente de las de estomago, bazo, higado, y nervios; provoca el menstruo, y la orina retenida, y retiene los vomitos, reprime la malignidad de todas suertes de veneno frio. *Virtudes.*

La agua rosada se destila de rosas frescas, ò de rosas secas, que *Agua rosada.*

 son

ſon encarnadas: la manera de deſtilarlas es diverſa; porque algunas veces ſe deſtilan por defluxion, teniendo abaxo, que ſe llama *per deſcenſum*, de la miſma manera, que ſe dirá en el tratado de las aguas, para afeytar los roſtros, cabellos, y dientes. Algunas veces ſe deſtilan por inſolacion, como ſe dirá en el miſmo lugar, y algunas veces, y mas à menudo, y mejor al baño de Maria; y antes de hacer la deſtilacion, es bueno, ſi las roſas fueren ſecas, humedecerlas con el vapor de alguna agua hirviente, ò rociandolas. La agua deſtilada de roſas coloradas es mas cordial, y corroborante, aſſi como aquella, que es hecha de roſas blancas, es mas refrigerante.

*Como ſe deſtilan los licores, y qué coſa es licor.*

Se ha tratado poco ha, que la eficacia, y virtud ſingular de las coſas, que ſon deſtiladas, ſon caſi divinas, y del entendimiento, y eſtudio de los hombres, que muy pocas coſas ſe hallan dotadas de alguna virtud, que no ſe ſujeten à la deſtilacion; y en eſte lugar yo llamo licor à todas aquellas coſas, que tienen una conſiſtencia liquida, ſea zumo, ſea humor, ſea excremento, ù otra coſa ſemejante, fluible; como vino, vinagre, miel, orina, zumo de yervas, ò de frutos: conviene penſar, que la agua, que fuere deſtilada de zumo de yervas, ò de frutas, es mejor, que aquella, que es deſtilada de la miſma yerva, ò fruto.

*Aguardiẽte deſtilado.*

Como ſe deſtila el aguardiente; porque toda manera de vino ſea à propoſito para hacer aguardiente, conviene que no ſea muy evaporado, ni corrompido, ſino que ſea lo mas delicado, y mejor, aora ſea blanco, tinto, ò clarete. Tomareis del ſemejante vino cierta cantidad, ſegun la capacidad del vaſo en donde haveis de hacer la deſtilacion, que llamamos veſica, henchireislo de vino, haſta la tercera parte, cerca de la boca; deſpues lo cubrireis con ſu capelo, ò alambique del pico largo, el qual ſea bien juntado, y cerrado con claras de huevos, incienſo, y otras coſas, como eſtá dicho arriba; porque ningun vapor pueda ſalir fuera; y hecho eſto, lo deſtilareis con calor de agua caliente, que no hierva, ò con calor mediocre de ceniza, aumentandole continuamente poco à poco el calor; y advertid ſobre todo, que el vino no venga à hervir: y paraque tengais aguardiente buena, la podreis hacer deſtilar quatro, ò cinco veces; porque quanto mas fuere deſtilada, tanto mejor ſaldrá, como eſtá ya dicho. En la primera deſtilacion fuera harto ſacar la decima parte, como es de diez redomas de vino, una redoma de aguardiente, poco mas, ò menos; la ſegunda, la mitad de la que havreis pueſto, que ſerá media redoma; la tercera, otra mitad, poco mas, ò menos; y aſſi, quantas mas veces fuere deſtilada, havrá menos, pero valdrá mas; y aſſi, la primera vez ſe debe poner grande cantidad de vino, ò tener muchos vaſos; verdad es, que ſi la deſtilacion fuere bien hecha, la quarta deſtilacion dará la miſma can-

cantidad de agua, que ſe huviere pueſto, de la qual ſe debe contentar de no bolverla mas à deſtilar; porque aſſi preparada, es de grande trabajo, y gaſto. En eſte interin conviene obſervar, que en todas las deſtilaciones ſe debe diſminuir el calor un medio grado, y deſpues un grado, haſta reducirla à el primer grado, que havemos dicho tibio. Eſta frequentada deſtilacion ſirve à quitarle la flema, que es el humor mas grueſſo, y aquoſo, que queda en el hondo, y eſtá acoſtumbrado à ſalir el ultimo, deſpues que es bien digerida, por la frequentacion de la deſtilacion; en lo demás ſe puede conocer quando el aguardiente fuere deſtilada baſtante, por eſtas ſeñales: ſi ella bolviere à igual cantidad de agua, que no dexe alguna ſeñal de humedad en el hondo del vaſo; ſi un paño bañado de ella, y encendido no ſe quema; ſi una gota de aceyte pueſta dentro ſe va à el hondo; ſi una gota de dicha agua pueſta en la palma de la mano, ſe conſume, y ſe evapora preſto. Conviene advertir, que el aguardiente algunas veces ſe deſtila de las heces del vino, y eſta muchas veces no es menos buena; pero aun algunas veces es de mejor bondad, que aquella, que ſe deſtila del vino; aunque aquella, que ſe ſaca del vino es mas agradable al guſto, y de mejor olor. Los vaſos para deſtilar aguardiente ſon diverſos; eſto es, en el baño de Maria, y la veſica, y tambien ſe puede deſtilar en una caldera, ù olla de laton, ò de cobre, hecha à modo de caldera, cubierta de un cobertor, del qual nace una canal derecha, relevada arriba, y que buelva en angulo derecho, y paſſe por dentro de un grande vaſo, ò cuba, llena de agua fria. Deſpues que el aguardiente fuere deſtilada, conviene ponerla por algun tiempo al Sol; porque deſta manera ſe pueden deſtilar todos los zumos, y licores, como orina, vinagre roſado, leche, blancos, y hiemas de huevos, eſtiercol de baca, ò de hombre. Las virtudes del aguardiente ſon infinitas para librar à los apoplecticos, y epilepticos de ſus exceſſos, limpiar el veneno, conſervar el vino, que no ſe evapore, ni gaſte, ni ſe enturbie; ſana luego todas las paſſiones frias, mata las lombrices, y mitiga el dolor de los dientes. *Secretos.*

*Deſtilaciõ del vinagre.*

Para la deſtilacion del vinagre conviene entender, que hay alguna diferencia con la deſtilacion del aguardiente; porque para el aguardiente es neceſſario, que el vino ſea de ſubſtancia, vaporoſo, è igneo, y la mejor virtud de aquella ſe ſaca de la primera deſtilacion, que es el agua, que fue primero deſtilada; porque aquella, que queda en el vaſo, apenas tiene sér de agua, y es de poca virtud: al contrario, la primera agua del vinagre no ſiente en coſa, atento, que es coſa mas terreſtre, por la alteracion de la calidad; porque el vinagre no es otro, que un vino corrompido, hecho fuerte por putre-

faccion, y assi el verdadero agror, y virtud de ella, queda en aquello, que queda en el dicho vaso, despues de haver sacado la primera agua; por esso parece, que aquello, que queda del vino despues de la destilacion, debe ser llamado flema; como aquello tambien, que es lo primero, que se saca de la destilacion del vinagre, es la flema del vinagre. Para tener buen vinagre para destilar, despues de haverlo puesto en igual cantidad, como se ha dicho del vino para hacer aguardiente en el alambique, conviene destilar la flema, que es el humor aquoso, y ponerla en algun vaso separado; despues quando se sintiere en el gusto el agror verdadero, será bueno ponerla à parte, para servicio de las infusiones; despues aumentad algun poco el fuego, y desta manera continuareis la destilacion, hasta que la agua empiece à tomar color roxo, y en aquel punto la podreis poner à parte para valeros de ella por medicina; pero en las cosas de metales, y corrosivas, que se destilan tercera vez, sienten à quemado, se llama la materia sanguinea del vinagre. El vinagre se destila acomodadamente con el mismo vaso, que la agua rosada; esto es, encima la ceniza, ò arena caliente, mas presto, que à baño de Maria. El vinagre destilado es bueno para resolver las cosas duras, como perlas, coral, cascaras de huevos, cristal, esmeraldas: el oro, y plata no pueden ser disueltos, ò fundidos por esta ocasion; porque quando los Alquimistas quieren destilar algun metal, ò piedra para sacar el aceyte, son solicitos en disolver aquella materia en vinagre, ò harina destilada.

*Secretos, y virtudes.* La agua salada, ò de mar, la bolvereis dulce, tomando una olla llena de agua salada, y la hareis hervir en el fuego, despues la destilareis por alambique, como la agua rosada, y la sal quedará en el hondo. De esta misma manera podeis saber las aguas por qué minerales passan; porque assi mismo el mineral quedará en el hondo del alambique, haciendola hervir primero, y despues destilarla.

El modo de destilar la miel es este: Despues que la miel es bien purificada, la pondreis en poca cantidad en el alambique, y destilada à baño de Maria, con calor tibio; la agua, que saliere primera, es la flema, y se debe observar à parte para dar color, y hacer crecer la barba, y cabellos, y despues aumentar un poco mas el calor, y saldrá una agua citrina, como el oro, la qual podreis conservar en otro vaso para molificar las llagas superficiales, como tambien las profundas, y continuando la dicha destilacion, saldrá otra agua colorada, y mas gruessa, que la otra; entonces para hacerla mejor fuera bueno mudar el calor de la agua en calor de la ceniza, ò de arena; y conviene, que se entierre el alambique en medio de la ceniza, ò de la arena,

hasta

haſta cerquita del orifice, que es entre el fuego, y el alambique, y ſea de la groſſura de tres dedos, aumentando el fuego mas que al principio, y de eſta manera ſaldrá una agua mas viſcoſa, que la otra, que ſe puede llamar aceyte de miel; y deſta manera ſe puede deſtilar la terventina, y otros ſemejantes licòres craſos, ò viſcoſos.

Para deſtilar la ſangre de cabron: Tomareis la ſangre de un cabron tierno, y bien apacentado, no la ſangre que ſaliere primero, ni la ultima, ſino la de en medio; deſpues que fuere degollado, la dexareis repoſar algun tiempo, y ſacareis la agua que hará, y pondreis la decima, ò duodecima parte de ſal, y la dexareis aſſi mucho tiempo: hecho eſto, la pondreis en un vaſo bien cerrado, el qual enterrareis con eſtiercol de cavallo por eſpacio de quarenta dias; deſpues deſtiladla muchas veces, quitando ſiempre la agua de la infundacion, que ſe haya hecho; à la quarta, ò quinta deſtilacion, tendreis una agua maravilloſa, la qual ſerá mejor, ſi deſpues de la deſtilacion la poneis con eſtiercol de cavallo por quarenta dias: la dicha agua es ſingulariſſima para romper la piedra.

*Secretos, y virtudes.*

La leche ſe deſtila de la miſma manera, que el aguardiente: Dicen, que en el País, ò Provincia de Tartaria, la leche deſtilada emborracha: conviene, que la ſemejante leche ſea gorda, como es la leche de jumenta. Algunos Medicos dicen, que la leche deſtilada es buena contra la ictericia, ò amarillez, y tambien contra la calentura quartana, deſtilada con igual cantidad de vino. Muchas veces ſe deſtila la leche de cabra, para ſervir, y limpiar las ulceras de los riñones, y de la vexiga.

El eſtiercol humano ſe deſtila con alambique de vidrio, de la miſma manera, que el aguardiente; y la agua, que ſe deſtila, debe ſer de el eſtiercol de hombre de pelo roxo; porque la ſemejante agua ſerá ſimple, ſin ninguna mixtura de mal olor, que deſtilada puede tener de ſemejante excremento; ſerá bueno ſe le exprima algun buen olor, poniendo en el pico del alambique del capelo un pequeño grano de almizcle con un pañito de lienzo, ò ungir la parte ſuperior del capelo con almizcle, ù otra coſa odorifera.

Eſta agua tiene virtud para ſanar las cicatrices de las ulceras profundas, y viejas, dificiles de ſanar, y para quitar las manchas de los ojos; y tomada por dentro, libra del mal de corazon, de la piedra de los riñones, y vexiga, de la hydropesía, y de aquellos, que fueren mordidos de perro rabioſo, y de otros animales venenoſos.

Puedeſe deſtilar el eſtiercol de baca, y de palomas, la qual agua es buena para diſminuir las piedras.

CAPI-

## CAPITULO UNDECIMO.

### *SECRETOS PARA DESTILAR LOS ANIMALES, Y PARTES de ellos, y los reſtaurativos.*

*La deſtilacion del cuerpo de un animal.* PAra deſtilar el cuerpo de algun animal, conviene primero ahogarlo, porque no ſalga ſangre; deſpues quitadle toda la gordura, y la piel; deſpues cortar la carne à pedazos menuditos, y ponerle encima la decima, ò duodecima parte de ſal, y aſſi deſtiladle à baño de Maria, ò en el reſcoldo, ſegun el modo, y manera de las roſas. La cigueña, que aun no haya bolado, ſe deſtila, quitandola primeramente las entrañas, è henchirla de una onza de alcanfora, y una dragma de ambar, y deſpues deſtiladla, y el agua que ſaldrá es excelentiſſima para hacer unciones, y fomentaciones à la perlesía, y convulſiones.

De eſſa miſma manera ſe hace la deſtilacion de picaza, ranas, caracoles, hormigas, el higado, y lomos de ternera, zorra, y otros animales ſemejantes.

La carne de los animales ſe deſtila, cortando la carne à pedazos menuditos, y mezclando en ella la decima parte de ſal; deſpues ponedla en un vaſo en forma de calabaza, bien cerrado, el qual pondreis en tierra cubierto, ò por lo menos rodeado de cal viva, y eſtiercol de cavallo medio marchito, por eſpacio de un mes, paraque ſea digerida; y durante eſte tiempo rociaréis à menudo dicha cal viva, y eſtiercol con agua tibia, para excitar el calor, y renovareis la cal viva, y eſtiercol, tres, ò quatro veces à la ſemana; porque conviene advertir, que por faltarle el calor, la carne ſe puede corromper, en lugar de conſumirſe: deſpues que fuere ſuficientemente conſumida, lo que ſe conocerá con la ſeparacion, que hará de la mas grueſſa materia, y de la mas ſutil, ſacando el vaſo de tierra, pondreis el capelo con el pico bien enlodado, y ſe deſtila la materia al baño de Maria muchas veces, bolviendo à poner la agua deſtilada en la fundacion; deſpues de la quinta deſtilacion conſervareis el agua, y havrá ganado en sí una quinta eſſencia.

Los huevos, aſſi las claras, como las yemas, ſe deſtilan de la miſma manera, y ſus aguas deſtiladas ſon mas que reſtaurativas, y tienen una virtud en dar ſubſtancia en el cuerpo, y miembros, como la carne es verdadero comer.

*Para hacer reſtaurativos.* Preparenſe ios reſtaurativos en diverſos modos; el mas uſado, y mejor es eſte. Tomareis carne de ternera, de carnero, ò de cabrito, y

y la cortareis tan menudita, como fuere possible, ò tomareis los blancos de capones, pollos, ò gallina gorda, bien carnosos, y cortadles menuditamente; y añadireis pies de ternera, piezas de oro, y mas presto laminas de oro muy sutiles, y lo pondreis todo en el alambique de vidrio, bien enlodado, con cola hecha de harina, claras de huevos, y un poquito de almastiga; y pondreis dentro de este alambique medio puñado de ordio para dar gracia à la destilacion, y para mitigar algun poco el calor que el fuego le da; y tambien un puñado de rosas secas, y frescas, que primeramente hayan estado infusas con zumo de granadas, ò con agua rosada, y un poco de canela, puesto todo en el alambique; y encima de todo esparcireis un poco de polvo de electuario de margariton frio, y un poquito de culantro preparado, y sutilmente polvorizado para disolver la ventosidad; y queriendo hacer este restaurativo medicinal, se pueden añadir cosas, que pueden servir para la enfermedad, y afecciones urgentes; como son raíces, y yervas capitales, para las afecciones de cabeza; como son betonica, poleo, esticados, oregano, salvia, y otras semejantes, y para las afecciones de los riñones, raíces, y plantas proprias para romper las piedras; para el mal de corazon, simiente de peonia, corteza de encina; para la calentura quartana, polipodio, escolopendra, y raíces de tamariz; para las afecciones venereas, raíces de genciana, de ala, palo santo, y assimismo de las otras. Pareceme que fuera mejor el no mezclar los polvos cordiales con las otras materias, por lo que la virtud de aquellas es tenue, sutil, y muy olorosa, porque no se evaporasse, ò exhalasse por el ardor del fuego, y fuera mejor colar la destilacion con un paño muy limpio, dentro del qual estén los polvos cordiales: puedese tambien añadir cantidad de triaca, y algunas conservas, segun las ocasiones acontecen; assi puesta la materia, se hará la destilacion por alambique de vidrio, bien enlodado, como está dicho, y puesto al baño de Maria, ò encima de ceniza, ò arena calida; porque de esta manera la destilacion traerá menos del calor del fuego: fuera bueno, antes que la carne sea puesta en el alambique, que haya hervido un poquito con una olla de barro nueva, para quitarla el mas gruesso excremento: conviene tambien tener acuerdo, que quando se quisiere poner el oro en esta destilacion, que sea en hojas, ò laminas de oro sutiles, y no pedazos enteros; porque el oro entero, por su solidez, no se consume, sino poquissimo, y con trabajo: estos restaurativos se llaman divinos, y se deben dar al enfermo un poco tibios.

Otro

*Otro reſtaurativo.* Otro modo de reſtaurativos hareis, haciendo hervir un capon, ù otra ſemejante ave, entera, con borrajas, bugloſa, endivia, lechuga, ù otras ſemejantes yervas, que fueren à propoſito para la enfermedad; y deſpues que havrán hervido haſta ſer deshechas, tomareis el caldo, y lo pondreis en el alambique; deſpues pondreis dentro carne cruda de perdiz, ò pollo, ù otras ſemejantes aves, hechas pedazos pequeñitos, y otras materias, que conocereis ſer neceſſarias à la preſente enfermedad; como conſerva de roſas, bugloſa, ubas damaſcenas, polvos de electuario de piedras, aromatico roſado, y coſas ſemejantes: deſpues haced vueſtra deſtilacion del modo arriba dicho.

Algunos hacen reſtaurativos de carne de capon, de los mas viejos, que pueden hallar, y los ahogan, y no les quitan la pluma con agua calida, ſino de pluma en pluma; y les quitan las entrañas, y las cortan menudo, ajuſtandoles flores de conſerva de bugloſa, borrajas, ubas de damaſco, ordio entero, y limpio, ſimiente de culantro, perlas, polvos de electuario, diacitron, ò de otros ſemejantes, hojas de oro, y lo deſtilareis todo junto; y lo hareis tomar para el uſo de los enfermos, y à las mugeres que eſtan de parto, y à los viejos.

Hareis otra manera de reſtaurativos, mas preſto hechos, y con menos gaſto, y trabajo; cortad la carne del modo, que ſe ha dicho arriba, y ponedla dentro de una redoma grande de vidrio, y que todos los pedacitos de la carne eſtén paſſados por un hilo doble, y que los dos cabos del hilo ſalgan fuera de la redoma, la qual debe ſer bien cerrada, con un paño templado con harina de ordio, y claras de huevos; deſpues pondreis eſta redoma dentro de una caldera llena de agua, que hierva con fuego lento, por eſpacio de quatro horas, poco mas, ò menos, haſta que una buena parte de la carne ſe haya convertido en humor: hareis que la redoma eſté en el agua haſta el cuello, y no llegue al ſuelo de la caldera, ni en los lados; porque meneandoſe no ſe rompieſſe: paſſadas dichas quatro horas, ireis diſminuyendo el fuego poco à poco, paraque la redoma venga à resfriarſe ligeramente; porque ſi ſe quitaſſe de la agua aſſi caliente, ſe romperia luego: deſpues abrireis la redoma con agua tibia, ſi de otra manera no podeis, y ſacareis el hilo, y la carne dieſtramente, de manera, que la agua quede ſola, y la colareis à modo de vino hipocrás, aromatizandola deſpues con azucar, y canela, para dar à comer à los enfermos.

Segun eſta forma, y manera podeis hacer reſtaurativos tales, y ſemejantes, como os diere guſto; mas, ò menos caros, ò menos delicados, y agradecidos; mas, ò menos medicinales, como la ocaſion requiera, y pida.

CA-

## CAPITULO DUODECIMO.

### ECRETOS DE LA DESTILACION DE LAS AGUAS *compuestas, de sus virtudes, y de las aguas olorosas.*

LAS aguas destiladas, no solamente de una sola, ò simple planta, licores, y otras materias, pero aun de muchas mezclas juntas, llaman aguas compuestas, y estas aun son de tres maneras; las nas son medicinales, las otras son olorosas, y las otras sirven al ecoro, y ornamento del cuerpo. Primeramente se tratará de las guas compuestas medicinales. Tomareis salvia, y poleo, iguales artes, picadlas en un almirez, y destiladlas: esta agua quita el mal e corazon, y mitiga la gota fria, bebida con un poco de castoreo. *Aguas compuestas. Carlos Estevan, y Juan Libaut, Medicos de Paris.*

Tomareis nabos domesticos, ò silvestres, ò de todas dos maneras, raiz de peregil, simiente de anís: ponedlo todo en infusion on vino blanco, ò vinagre, y destiladlo; y esta agua es buena contra las arenas. *Virtudes de aguas compuestas.*

Hareis otra agua compuesta, tomando partes iguales de las raíes, y hojas de la yerva Angelica, que en latin se llama *smirnium*, y e las flores de espicanardi, y puesto en infusion con vino, y desues destilado, sacará una agua excelentissima contra el mal de coazon, bebiendo dos, ò tres cucharadas.

Otra agua hareis compuesta, tomando en el principio de Mayo as hojas de celidonia, berbena, ruda, hinojo, picado todo, cada coa à parte, y sacad tres onzas de zumo de cada una de ellas, el qual espues mezclareis todo junto, y añadireis algunas rosas, que aun no stèn abiertas, y tres onzas de azucar piedra, quatro onzas de buena utia, y otro tanto de sangre de dragon, y destilado todo por alamique, su agua aquieta los arreboles, y manchas de los ojos.

Tomareis la agua, que se destila de la vid, ò de los sarmientos à la rimavera, despues de podada, con igual cantidad de miel; y esta gua sana los corrimientos, calenturas, y arreboles de los ojos.

Otra composicion de agua hareis, tomando tres partes de rosas, inojo, y ruda una parte, y cortadlo menudo, y mezcladlo, y hareis, ue la agua, que se destilará, cayga en un vaso, en el qual haya un anojo de la dicha yerva: esta agua conserva la vista.

Agua de eufragia, hareis con celidonia, hinojo, ruda, berbena, osas coloradas, de cada cosa media libra, clavos, pimienta larga, e cada uno dos onzas, destilado todo con alambique de vidrio.

Hareis otra agua compuesta, tomando aguardiente de vino blanco,

co,

co, y agua deſtilada de romero, y ſalvia, de cada coſa cinco libras, azucar dos libras, pueſto en infuſion con dichas aguas por eſpacio de ocho dias, ſalvia, y flores de romero, de cada una dos onzas: paſſadle, y coladle, y conſervareis dicha agua para ſanar las fiſtulas de los ojos.

*Secretos, y virtudes.* Hareis agua de triaca en eſta forma: Tomareis triaca, y del eſpiritu del vinagre iguales cantidades, y lo deſtilareis con alambique de vidrio; y la agua, que ſaldrá, es ſingulariſſima para poner à las ulceras de la boca, mayormente mezclando un poco de volo armenico.

Otra agua compueſta hareis, tomando zumo de ſaxifrago dos libras, zumo de madre ſilva, de peregil, anís corazoncillo menor, de cada una media libra, vinagre blanco ocho onzas, deſtiladlo todo; y eſta agua bebida por la mañana, diſminuye las piedras.

Agua de golondrinas hareis, tomando golondrinas, y ſecadlas al horno, y haced polvos de ellas, y las mezclareis con un poco de caſtoreo, y un poco de vinagre, y deſtiladlo todo: eſta agua ſana el mal de corazon, bebida quatro mañanas.

Hareis agua compueſta, tomando de las yervas cola de cavallo, llantén, roſas coloradas, ſimiente de vexicaria, raíces de malvaviſcos, regalicia, una onza de cada coſa, volo armenico media onza, ſimiente de calabazas, y de pepinos, de cada una tres dragmas, ſimiente de dormideras blancas ſeis dragmas, ſimiente de membrillos media onza; hareis que eſté todo en infuſion con leche de cabras por eſpacio de dos dias: deſpues deſtiladlo todo; y eſta agua ſirve para las ulceras de los riñones, y de la vexiga, bebiendo de ella quatro onzas, tibia, por la mañana.

Otra agua compueſta hareis, tomando lirio azul, hyſopo, axenjos, partes iguales, picadlo todo, y dexadlo aſſi por eſpacio de algun tiempo, y deſpues deſtiladle; y eſta provoca el menſtruo à las mugeres, y mata las lombrices à los niños.

Para hacer otra agua compueſta, tomareis ſimiente de pimpinela, peregil, apio, hojas, y raíces de corazoncillo, y ala, iguales partes, picadlo todo junto, y añadireis una onza de ſangre de dragon, y un poco de vinagre bueno, dexadlo que eſté por algun tiempo todo en infuſion, y deſpues lo deſtilareis: eſta agua tiene una virtud maravilloſa contra las arenas, y piedras.

*Secretos, y virtudes.* Agua ſingular para los ojos: Tomad celidonia, berbena, betonica, eufragia, ruda, hinojo, todo freſco, dos manojos de cada coſa, picadlo todo junto, rociandolo con media libra de vino blanco, y ex-

xprimireis el zumo, y lo pondreis en infusion con pimienta, gen- ibre polvorizado, de cada uno media onza, azufre tres dragmas, ıyrrha, aloe, sarzacolla, de cada cosa una onza, miel perfecta una bra; destilareis todo esto en un alambique de vidrio, con fuego len- ɔ, y reservareis el agua para las manchas de los ojos.

Puedese tambien destilar agua purgativa, tanto simple, como ompuesta, con aguardiente, ò vino, ò leche, ò agua destilada, ò ecoccion conveniente; y las semejantes aguas tendrán semejante irtud, como el medicamento purgativo; y assi se puede destilar el iacatholicon, diafinicon, la confeccion de hamech, el electuario, zumo de rosas, assi destilareis el rhabarbaro, el agarico, el vede- ambre, la escamonea, y otros purgativos.

El modo, y manera de destilar el rhabarbaro, es, tomando una antidad de rhabarbaro, hasta libra y media, ò mas, ò menos; pon- reislo en pedecitos, ò polvorizandolo groseramente, y encima el zumo de buglosa, ò de borrajas, de cada una dos libras, para na libra de rhabarbaro, y dexadlo todo en infusion, por espacio de einte y quatro horas, encima del rescoldo; despues destiladle con lambique de vidrio à baño de Maria. Esta destilacion es medicina ɔurgativa, y para gente delicada, que no pueden sentir el olor de a medicina.

*Aguas de olor.*

Las aguas olorosas sirven para lavar las manos, rostro, cabellos e la cabeza, y barba, y paraque huelan bien los vestidos, guantes, otras cosas semejantes. Agua de espicanardi hareis, tomando ıs flores de dicha yerva fresca, ò seca, y las pondreis en infusion ɔn agua rosada, ò vino, ò aguardiente; despues ponedla à destilar, será mas olorosa, haciendo secar dichas flores al Sol, dentro de n vaso de vidrio cerrado; despues poned el vino blanco sin hacer estilacion: y si quereis hacer luego agua, que tenga el olor de es- icanardi, pondreis una gota, ù dos de aceyte de espicanardi en ıa cantidad de agua pura, puesto todo junto en una redoma, ò asco de vidrio, que tenga el cuello estrecho. Esta agua, aunque a destilada, no dexa por esso de tener su virtud olorosa.

Hareis otra agua olorosa, tomando albahaca, yerva buena, me- rana, raíces de lirio, hisopo, axedrea, salvia, torongil, espicanar- , romero, de cada cosa de estas media onza, tres, ò quatro na- njas hechas pedazos gruessos; y todo lo pondreis en infusion con ficiente cantidad de agua rosada, por espacio de tres dias, y lo stilareis à baño de Maria con fuego lento: hecha la destilacion, ɔndreis un escrupulo de almizcle.

Agua de almizcle hareis, tomando rosas, que aun no estén abier-

tas,

tas, y de ellas tomareis ſolo hojas, y las pondreis dentro del alambique, y en el medio encima de ellas pondreis un grano de almizcle, y deſtiladlo todo aſſi, y tendrá olor de almizcle.

Otra agua oloroſa hareis, tomando de las flores, antes que eſtén del todo abiertas, de eſpicanardi, quitados todos los capullos, dexando ſolo las flores, y de ellas hareis una cama dentro del alambique; deſpues pondreis roſas caſi abiertas por encima, y una docena de clavos, y lo hareis deſtilar con fuego lento; y quando la deſtilacion fuere caſi conſumida, rociareis la materia con un poco de vino blanco muy bueno, y definida la deſtilacion, conſervareis la agua en redoma bien cerrada.

*Aguas oloroſas.* Hareis agua oloroſa, llamada agua de damaſco, tomando dos ò tres manojos de roſas coloradas, flores de romero, y de eſpicanardi, de cada coſa un pequeño manojo, pimpollitos, ò cabos de tomillo ſalſero, flores de manzanilla, flores de ſalvia de la hoja chica, poleo, mejorana, de cada coſa un manojo; todo eſto pondreis en infuſion con vino blanco, por eſpacio de veinte y quatro horas: deſpues ponedlo dentro de la alquitara, rociandole con buen vino blanco, y pondreis encima los polvos ſiguientes: onza y media de clavos electos, una onza de nueces moſcadas, y haced de todo deſtilacion; y la agua, que ſaldrá, debe ſer pueſta en un vaſo bien cerrado.

Haceſe tambien agua muy oloroſa, tomando myrrha clara, y freſca, y goma pueſta à pedazos menuditos en infuſion con zumo de roſas, ſeis veces tanto como de myrrha: la deſtilacion ſe debe hacer en el reſcoldo con fuego lento, el qual, aumentandoſe, vereis el aceyte encima del agua; y eſſa agua es de tanta virtud, que mezclada una gota de ella con cien gotas de agua comun, la buelve odorifera.

Otra agua oloroſa hareis, tomando un vaſo de vidrio en forma de un orinal, que ſea ancho de abaxo, y eſtrecho de arriba, en el qual pondreis doce granos de almizcle, ò mas, y lo cerrareis con un pergamino, y le pondreis al Sol por eſpacio de cinco dias, y hareis otro vaſo de la calidad del primero, el qual henchireis de roſas un poco ſecas, y picadas, y cerrareis el vaſo con un paño claro, ò de eſtameña; deſpues pondreis la boca del vaſo, donde eſtan las roſas, à la boca del vaſo, donde eſtá el almizcle, juntandolas muy bien, y ponedlas al Sol; de manera, que las roſas eſtén encima del almizcle, y pueſtos en lugar donde el Sol dé grande calor: eſte modo de deſtilar agua encima del dicho almizcle, es acomodado en el uſar de ella ſola, ò con mezcla de otra.

Hareis

Hareis otra agua olorosa tomando cortezas de naranjas, y limones verdes, de ambas media onza, flores de espicanardi nuevamente cogidas seis onzas, ponedlo todo junto en infusion con seis libras de agua rosada por espacio de quatro, ò cinco horas; despues destiladla.

Otra agua hareis, tomando media onza de clavos bien rompidos, y ponedlos en infusion con una libra y media de agua rosada, por espacio de veinte y quatro horas, despues destiladla à baño de Maria. *Secretos, y virtudes.*

Agua de azar hareis, tomando flores de naranjos, y las pondreis à destilar con alambique de vidrio, ò de barro cocido, y vidriado con fuego lento; despues añadireis flores de limones, si os parece. Esta agua debe ser conservada en una redoma, ò frasco de vidrio, bien cerrada, y cubierta de paja delicada.

Agua de azar remedada hareis, tomando rosas, que no estén abiertas de las coloradas, y de las mas dobles, y hareis una cama dentro del alambique, y encima otra de flores de naranjos, y clavos rompidos, y en medio de todo hareis un hoyo, en el qual pondreis algun genero de almizcle, ò de algalia, ambar, ù otro semejante; despues hacedlo destilar todo en fuego lento, y reservareis el agua en un vaso de vidrio bien cerrado.

Otra agua odorifera hareis, tomando mejorana, tomillo salsero, espicanardi, romero, poleo, rosas coloradas, violetas, axedrea, corteza de limones, ponedlo en infusion con vino blanco, que sobrepuje las yervas, y destiladlo dos, ò tres veces por alambique, y conservad el agua, y será muy buena para zahumo.

## CAPITULO DECIMOTERCIO.

### SECRETOS DE LAS DESTILACIONES DE LAS *aguas para pulir el rostro, y colorar los cabellos, limpiar los dientes; y como se hace la destilacion con vasos, y con fieltro.*

AUnque la Madre de Familia de la Casa de Campo, ni sus hijas, ni criadas no deben ser curiosas en la compostura, y adorno de sus cuerpos; porque todos sus estudios se deben aplicar en el entretenimiento, y aumento de las cosas de sus oficios, y cargos, mas que en el adorno de sus cuerpos; pero yo no querria, que ignorassen esta ciencia, no porque ellas usen semejantes aguas, sino paraque saquen alguna ganancia, y provecho, vendiendolas à señoras damas, y otras personas, à quienes el afeytarse no parece tan mal. En general, *Para tener limpio el rostro, &c.*

aunque las ſemejantes aguas ſirven en tres caſos:el primero en pulir, y tener limpia la piel, tanto del roſtro, como de las otras partes del cuerpo: el ſegundo en teñir los cabellos, y pelos de la barba; y el tercero, para limpiar, y blanquear los dientes: de eſtas algunas ſon ſimples, como la agua de flores de habas, agua de madojas, de ſarmientos, de rocío, de leche de cabra, leche de jumenta, de claras de huevos, de lirio blanco, taragoncia, y de pies de ternera; las otras ſon compueſtas de muchos ingredientes, como ſe conocerá por la utilidad, que de ellas ſe ſacará.

*Agùas para quitar las manchas de la cara, y ojos.*

Agua de madojas hareis, tomando madojas maduras, y las pondreis por algun tiempo en un vaſo de vidrio,paraque ſe corrompan, poniendo con ellas un poco de ſal,ò azucar; deſpues ponedlas à deſtilar. Eſta agua limpia las manchas de la cara, y de los ojos, cauſadas de humor frio, ò caliente; y fuera de mas virtud, ſi las madojas fueren pueſtas antes de la deſtilacion con aguardiente.

Otra agua hareis, tomando flores de habas,y ponedlas en infuſion con vino blanco en un vaſo de vidrio al Sol, por eſpacio de un dia, ò dos,y deſpues ponedle à deſtilar.Eſta agua quita las manchas de la cara, lavandoſela à la mañana, y à la tarde.

La raiz de la taragoncia grande, deſtilada, ſaca una agua muy ſingular para quitar los hoyos, que las viruelas han dexado en la cara, y piel.

La miſma operacion hace la agua deſtilada de la raiz de la cotorea, de lirio, pamporcino, de la corteza de la angelica, de ala, de nabos, de cebollas blancas, de genciana, de alcaparras, de rubia, de ancuza, quinquefolium, y de muchas otras yervas.

La agua deſtilada de iguales cantidades de hojas de duraznos, y de ſauce, quita los arreboles del roſtro.

Agua deſtilada de iguales cantidades de claras de huevos, y de zumo de limones, hace la cara belliſſima, y limpia; y en cambio de eſta agua, ſi no tuviereis comodidad para deſtilarla, tomareis ſiete, ù ocho limones, ò naranjas, los quales cortareis en quartos, y los pondreis en infuſion con vino blanco al Sol.

*Secretos, y virtudes.*

Otra agua deſtilada hareis, tomando ſeis onzas de migajas de pan blanco, y ponedlas en dos libras de leche de cabra, ò jumenta, mezclandolo todo junto, y hacedla deſtilar.

Agua deſtilada de caracoles hareis, tomando caracoles blancos, haſta treinta, leche de cabras dos libras, de manteca de puerco, ò groſſura de cabrito tres onzas, polvos de camphora una dragma, y deſtiladlo todo en alambique de vidrio. Eſta agua hace bolver à la perſona muy freſca, que parecerá de quince años.

Otra

Otra agua destilada hareis, tomando pies de ternera, y quitadles los pelos, y uñas, y ponedlos todos en pedazos; porque los huessos, nervios, y tuetanos se destilen. Esta agua buelve la cara colorada, y quita las manchas de las viruelas.

Hareis otra agua, tomando migajas de pan comun dos libras, leche de cabras tres libras, vino blanco media libra, las quatro simientes frias, de cada una dos onzas, flores de habas, ò habas secas, y lentejas, dos libras de cada una, arroz media libra, flores de lirio de agua, rosas blancas, de cada cosa dos manojos, claras, y yemas de huevos veinte, hacedlo destilar todo en el baño de Maria. Esta agua fuera mas excelente añadiendola trementina.

Hareis agua de caldo de capon, tomando caldo de capon, ò de gallina, ò de pollo, tres libras, zumo de limon una libra, vinagre blanco media libra, flores de habas, y de lirio de agua, de cada uno tres manojos, y las claras de los huevos frescos, y el peso de dos escudos de canfora, hareis destilar todas estas cosas. Esta agua tiene maravillosa virtud en limpiar las manchas de la cara, y maculas de otras partes del cuerpo.

Agua de salvado de trigo hareis, tomando salvado, del mejor, que podreis hallar, y limpiarlo bien, y lo destemplareis con vinagre fuerte, y ponedlo en el alambique, y encima pondreis diez, ò doce yemas de huevos, y hacedlo destilar todo. Esta agua hace bolver la cara lustrosa, limpia, y bellissima.

*Secretos, y virtudes.*

Hareis agua odorifera, tomando flores de habas, y lirios de agua, de cada cosa una libra, migajas de pan blanco, harina de arroz, flores de lirio azul, de cada cosa seis onzas, miel una libra, vino blanco, y agua de fuente, de cada cosa tres libras, sea todo mezclado, y destilado à baño de Maria.

Otra agua. Tomareis lirio azul, zuca salvatica, de cada cosa dos libras, ubas maduras media libra, flores de habas, y hojas de vitriolo, de cada cosa un manojo, flores de lirio de agua, malvas, de cada cosa un manojo, migajas de pan comun una libra, y sea todo puesto con vino blanco, ò con leche de cabras, añadiendo en la infusion media libra de raíces de nabos, otra media onza de las quatro simientes frias, orina de niña media libra, sea todo destilado; y esta agua es muy singular para quitar las lentejas, cicatrices, señales de viruelas, y todas otras manchas de la piel.

Hareis otra agua. Tomareis migajas de pan blanco dos libras, flores de habas una libra, rosas blancas, lirio de agua, y lirio azul, de cada uno dos libras, leche de cabra seis onzas, flores de lirio azul

una onza, deſtiladlo todo; y eſta agua es propria para blanquear, y tener limpias las manos.

Agua de leche de baca hareis, tomando en el mes de Mayo dos libras de leche de baca, quatro naranjas, y otros tantos limones, alumbre, y azucar fino, de cada coſa una onza; las naranjas, y limones pondreis en quartos pequeños, y ponedlo todo en infuſion con dicha leche, deſpues deſtiladlo todo. Eſta agua es buena para tener la cara limpia, y freſca.

Hareis otra agua de huevos. Tomareis un cierto numero de huevos, de los mas freſcos, que podais hallar, pondreislos en infuſion con vinagre fortiſſimo, por eſpacio de tres dias, y tres noches; deſpues hareis un ahujero con un punzon, de tal manera, que la agua, que eſtá dentro pueda ſalir; y aquella agua, que ſaldrá la hareis deſtilar por alambique, y es muy excelente para hacer la cara bella.

*Aguas para el roſtro, y cabellos.*

Tambien ſi os labais la cara con leche de almendras, ò con leche de cabra, ò de oveja, aplicando encima de la cara un paño blanco bañado con eſte licor, quando os vais à acoſtar, es muy util para hermoſear el roſtro.

Otra agua hareis, tomando dos pies de ternera, y los hareis cocer con agua de rio, haſta la conſumacion, ò diminucion de la mitad de la agua,y pondreis en ella una libra de arroz,y migajas de pan blanco, deſtempladas con leche de cabra, dos libras de manteca freſca, las claras de diez huevos freſcos, con las caſcaras, y piel, y haced de todo deſtilacion, y en la agua deſtilada pondreis un poco de alcanfora, alumbre, y azucar. Eſta agua hace la cara belliſſima.

Hareis agua de lardo, ò gordura de puerco ſalado, tomando de la gordura de puerco ſalado, y la picareis muy bien en un mortero de piedra, haſta que eſté como una paſta, la qual deſpues deſtilareis con alambique de vidrio; y la agua, que ſaldrá ſerá blanca, y precioſa para hacer los cabellos lindos, y luſtroſos.

La agua de miel deſtilada, como ſe ha dicho arriba, hace *los* cabellos bellos, y largos: deſtilareis alcaparras verdes; y eſta agua tiñe los cabellos de color verde, labandolos con eſta agua, y deſpues haced ſe enjuguen al Sol.

Otra agua. Tomareis una libra de miel perfecta, hojas de axenjo macho dos manojos, mezclado todo, y haced de ello deſtilacion; y eſta agua, que ſaldrá, es buena para hacer bellos los cabellos de la barba.

Agua para limpiar los dientes hareis,tomando ſalvia,oregano,mejorana ſalvatica, romero, poleo, de cada qual un manojo, pelitre, gengibre, clavos, nuez moſcada, de cada uno el peſo de un eſcudo,

po-

ponedlo todo junto con vino blanco, y despues destiladlo.

Otra agua para el mismo efecto. Tomareis pimienta larga el peso de dos escudos, pelitre stafisacro el peso de un escudo, rociandolo todo con media onza de aguardiente; despues añadidle miel blanca onza y media, y despues destiladlo, y os servireis de dicha agua para limpiar los dientes.

*Destilacion de las aguas* per ascensum.

Se hacen todas estas destilaciones por virtud, y fuerza del fuego, ò de calor semejante, y en dos maneras: la una se hace por vapor elevado arriba, que los Alquimistas llaman *per ascensum*; la otra por modo de defluxion de humor, tirando abaxo, que se llama vulgarmente *per descensum*: digo por la mayor parte; porque algunas aguas son algunas veces destiladas *per ascensum*, como tambien algunos aceytes *per descensum*, como son los aceytes sacados de hojas, flores, frutas, simientes, y otras semejantes materias.

Las aguas, que se destilan *per descensum*; son principalmente las odoriferas, que se hacen de flores, y hojas de yervas de buen olor, las quales assi destiladas no se evaporan tan presto en la destilacion, y retienen mejor el olor natural por mas largo tiempo.

El modo de esto es: Tomad rosas frescas, ù otras flores, ponedlas en un paño extendido, en una vasija de cobre, ò de tierra vidriada, y encima de esta vasija pondreis otro vaso de cobre, ò de tierra, en forma de sartén, que sea honda, y que tenga el suelo lleno de carbon encendido, y en este interin no dexareis largo tiempo el fuego encima del vaso, porque no se caliente demasiado, y que la agua no sepa à quemado. Este modo, sobre todos los otros, es proprio para sacar grande cantidad de agua con poco tiempo, y sin mucho gasto de flores, y de materias refrigerantes, y restringentes.

*Diversas destilaciones.*

La cebolla albarrana se destila, cortandola à pedacitos redondos, y puestos en un vaso de tierra, que debaxo en el hondo tenga muchos ahujeros; y hareis, que el hondo de este vaso entre en la boca de otro vaso de tierra, ambos bien enlodados juntos; y este vaso sea puesto dentro de tierra hasta la boca, y circuído de fuego de carbon encendido; y el vaso de encima, en el espacio de diez, ò doce hora, destila la agua al de abaxo, la qual mezclareis con harina, ò pan, para hacer pasta buena para matar luego los ratones; tambien mezclareis algun poco de litargirio.

De otra manera se puede hacer la destilacion de flores *per descensum*, sin calor de fuego: Tomareis dos vasos de vidrio semejantes, que tengan los dos el hondo harto largo, y el cuello estrecho, al modo de un orinal, y los acomodareis muy bien el uno encima del otro, bien en-

enlodados los dos juntos, pueſto entre el uno, y el otro un paño muy ſutil extendido, y el vaſo de encima debe eſtar lleno de roſas, ò de otras flores, medianamente picadas, y ponedlo al Sol de medio dia, quando haga buen Sol, y ſe deſtilará una agua muy placentera, y oloroſa.

De eſta manera ſe deſtila la agua roſada almizclada, de la qual ſe ha dicho con las aguas oloroſas.

Aſſimiſmo ſe deſtilan las violetas boſcanas, y la agua de aquellas es muy ſingular para los arreboles de los ojos.

Aſſimiſmo ſe deſtilan los pequeños pimpollos, y ſimientes tiernas del hinojo, cogido antes que ſaquen ſus flores, la qual agua es muy buena para limpiar los ojos, y los conforta, y da mejor viſta.

*Deſtilacion por fieltro.*

La cauſa de la deſtilacion por fieltro es à fin de ſeparar el licor à la parte mas baxa de la ſutil, que es el proprio modo de deſtilar los zumos, que tomen alguna diverſidad, y conſiſtencia de prompto, deſpues que ſon resfriados; como el zumo de naranjas, ò de limones, que ſe cuela primero el zumo por fieltro, antes que ſe ponga en xarave.

La manera de deſtilar por fieltro es, que tomareis dos eſcudillas, ò vaſos, pueſtos, y ſituados, que el uno eſté mas arriba, y el otro mas abaxo; el mas alto, que tenga el zumo que ſe quiera deſtilar; el mas baxo tomará la deſtilacion, y en el vaſo de mas arriba mojareis una, ò mas piezas de paño, ò de fieltro, aſſi ancho, y largo de un cabo, y puntiagudo del otro: el cabo largo ſe mojará en el zumo, y el puntiagudo caerá por defuera, por el qual ſaldrá el licor mas ſutil, y ſe deſtilará de gota en gota en el vaſo mas baxo; de manera, que el mas limoſo, è impuro, quedará en el otro vaſo.

Si el hombre quiſiere deſtilar muchas veces un miſmo licor, puede poner muchos vaſos, à modo de eſcalera, y en cada eſcalón de los que fueren mas arriba, poner una pieza de fieltro, de la manera, que ſe ha dicho arriba, con que el ultimo vaſo ſea aquel que reciba toda la deſtilacion, que ſe hará de un vaſo en el otro.

En defecto de fieltro, los Boticarios uſan muchas veces una manga de paño, llamada de otra manera, calza con punta, por la qual clarifican, y purifican los xaraves, y lamedores. Eſte modo de deſtilar puede ſervir en lugar de la deſtilacion circular muy larga, y de mucho trabajo, la qual es mas propria para los Alquimiſtas, que para gente comun, ò verdaderamente economica, Medicos, y Boticarios.

La leche virgen ſe hace por fieltro: Tomareis litargirio de oro, pueſto en polvo, tres onzas, ponedlo en infuſion con ſeis onzas de vinagre blanco, crudo, ò deſtilado, por eſpacio de tres horas en un vaſo à parte: aſſimiſmo pondreis à hundir ſalitre, ò ſal comun, con

agua

agua comun, ò del llantén, ò de yerva mora, ù otras ſemejantes à aquellas, y deſtilareis por fieltro el zumo de cada qual dellas ſeparadamente, y deſpues de deſtiladas las mezclareis todas juntas. Eſta es la leche virgen, la qual es boniſſima para ſanar el fuego ſalvatico, gota roxa, y manchas de la cara.

## CAPITULO DECIMOQUARTO.

### *SECRETOS DEL MODO, Y MANERA, QUE SE HA DE tener en el medir las tierras, y plazas, con una regla general, que puede ſervir para qualquier País, ò Provincia, para qualeſquier medidas de todo el mundo, aunque ſean los campos, ò plazas de qualeſquier forma, ò figura.*

*Medir de tierras de todas ſuertes.*

QUanto el arte de medir las tierras, pertenece mas propriamente à los Geometricos, que al Padre de Familias de la Caſa de Campo; pero aſſi como los Oficiales, y Arquitectos, eſtan obligados à ſaber las medidas, y meſuras de ſus baſtimentos, y obras, que ellos havian hecho, y ordenado; aſſi deſeando tambien, que aquellos que profeſſan, y hacen oficio de Padre de Familias de la Caſa de Campo, ſepan, y entiendan de medir las tierras, y no ſean ignorantes en ninguna coſa de aquellas, de que ellos ſe pueden ſervir, y aprovechar para utilidad de ſu Caſa de Campo; por las quales coſas quiero explicar familiarmente algunas reglas comunes de medir qualquier pieza de tierra de qualquier manera, forma, y figura, que ſean: y aſſi, por exemplo pondremos la medida del Condado de Roſellon, y Cerdaña; que en el Roſellon llaman la medida de las tierras ayminadas, en Conflente las medidas ſe llaman jornales, y en el Principado de Cataluña, en algunas partes llaman vezana, y en otras mujadas, en Caſtilla, cahizadas; y aſſi llaman un campo de un nombre de ayminadas, y aquellas ayminadas partidas por quartos, quando no llega à la ayminada, y aſſimiſmo de las vezanas, mujadas, ò jornales, y todo eſto para poder ſaber el Padre de Familias de la Caſa de Campo quanto trigo debe poner en la tierra; porque en la ayminada de tierra ſe pone una ayminada de trigo, que es una carga de trigo, y la carga ſon dos quarteras y media Barceloneſas, como en una cahizada de tierra un cahiz de trigo; y las medidas de jornales cuentan en algunas partes por jornales; eſto es, jornal de labranza con bueyes, en otras partes jornales de cabar; y en la medida de vezana, que ſería una quartera, ò medio cahiz de ſembradura de trigo, y aſſimiſmo la mujada; y todos eſtos nombres

de medidas de tierras tienen un cierto numero de varas, como mas largamente se dirá.

Primeramente, el Maestro canador, ò el Padre de Familias de la Casa de Campo, debe saber en el País, ò Territorio, quantas varas hacen la medida de aquel País; como por exemplo en el Condado de Rosellon las medidas de las tierras se llaman ayminadas, y la ayminada son 1500. canas de Mompeller, que la cana son diez palmos Barceloneses; y en el mismo Condado, en Elna, y Velespir, son 1600. canas la ayminada; y en el Condado de Cerdaña, y Conflente, miden las tierras à jornales, que el jornal, es lo que comunmente ara en un dia el yuguero con una yugada de bueyes, el qual jornal hacen de mil canas de Mompeller; y en el Principado de Cataluña se miden las tierras en algunas partes à vezanas, en otras à mujadas, y en otras à puñeradas.

Despues de sabido quantas canas, ò varas hace aquella medida de tierra de aquel País, hará una perxacana, ò vara de tantas varas, como centenares de varas harán la medida de largo en aquel País; como por exemplo, en el Condado de Rosellon, son la ayminada mil y quinientas canas, la perxacana debe ser de quince canas de largo; y en Elna, que la ayminada son mil y seiscientas canas, la perxacana debe ser de diez y seis canas de largo; y en el Condado de Cerdaña, y en Conflente, que se miden las tierras à jornales, que el jornal de tierra son mil canas de Mompeller, la perxacana debe ser de diez canas de largo, y en otras, que son nuevecientas, la perxacana debe ser de nueve canas de largo; y assi mas, ò menos harán la perxacana, assi como en los Países harán las medidas de las tierras, en las quales siempre harán la perxacana de tantas canas, ò varas, palmos, ò pies, como centenares de canas, ò varas harán la medida de tierra en aquel País, en donde quieran medir las tierras, ò plazas.

Conviene mucho al Padre de Familias de la Casa de Campo, saber la tenencia de la tierra, que quiere sembrar; porque segun la tenencia del campo, se debe sembrar cierta cantidad de trigo, ù otros granos, y segun la tierra fuere poderosa, ò no; ò si se siembra temprano, ò tarde, segun la tierra estuviere en humor, y sazon; porque si la tierra no estuviere en humor, y sazon, el grano se disminuye mucho, por las aves, y hormigas; y assi entonces se debe sembrar mas cantidad de trigo.

*Instrumentos necessarios para medir las tierras.*

Primeramente, el Maestro medidor debe estar guarnecido, para estar muy seguro de las canas, y nombres de aquellas, y tener la perxacana hecha de varillas de hierro, y no de soga, ò cordel, si possible es, por causa que la cuerda presta mucho, y se alarga, y se retira en sí,

y

y no da juſtamente todas las veces ſu largura; y aſſi para el Maeſtro medidor, fuera mejor, ſea hecha de varillas de hierro, de la largura de la medida de aquel País, y que la una eſté con la otra como una baga, ò anillo de cadena; porque aſſi encadenadas ſe puedan recoger unas con otras, para poderlas mas acomodadamente llevar de camino; y en el exercicio del medir, ſe pueden mejor alargar, y hacer la perxacana de la largura, que ſe ha dicho arriba, y debe eſtar ſeñalada por toda la largura en canas, ò varas, y en palmos; porque quando haga el exercicio de medir, ſi no llegaba à las perxacanas, ò varas, *ultrà* de perxacanas, ò varas, quantas canas, ò palmos havrá mas de las perxacanas.

El Padre de Familias de la Caſa de Campo, que no tendrá tan à la mano el exercicio de eſte oficio de medir ſus tierras, como el Maeſtro medidor, puede hacer dicha perxacana de cuerda, de la largura, que ſe ha dicho arriba, y ſeñalada à canas, y palmos, con pedacitos de lienzo coſidos, ò con otra coſa. Eſte modo, y manera de perxacanas, es muy facil para reducir facilmente dichas perxacanas à qualquier medida de tierra, ò ſea ayminada, ò ſea jornal, ò ſea vezana, mujada, cahizada, fanegada, ò qualquiera otra manera de nombre, haciendo las perxacanas, como arriba eſtá dicho.

*La perxacana del Padre de Familias.*

El Maeſtro, que mide, ò Padre de Familias, quando quiera medir las tierras, han de tener once eſtacas de buena madera fuerte, de largura de tres pies, poco mas, guarnecidas de un cabo con una pua de hierro, para mejor poderlas plantar en tierra para conducir la perxacana, grueſſas, de tal manera, que un muchacho de quince años las pueda llevar en el puño juntas; y ſi acaſo el Maeſtro medidor ſe ſirve del baculo de Geometría, entonces con diez flechas havrá harto; y ſino, la oncena flecha puede ſervir en lugar del baculo para el principio del medir.

*Regla Eſquadro de ocho puntas.*

El inſtrumento mas principal del Maeſtro que mide, para poder hallar aſſeguradamente la forma, y hechura de la tierra, que quiere medir, ſi fuere quadrada, ò mas larga, que ancha, ò de qualquiera otra forma, que ſea dicha pieza de tierra, para diſcernir la largura, y anchura de ella, y reducir aquella en quadratura, y para bien derechamente empezar ſu medida; le es neceſſario una regla en eſquadro de ocho puntas, que es un inſtrumento hecho de hierro, ò de metal, ò de madera, que ſea fuerte, como de box, ò de braſil, para hacer juicio derecho, en quadro, ò redondo, juſtamente diſtinctos, è iguales en ocho porciones, ò en forma de lineas derechas, las mas delicadas, y pequeñas, que fuere poſſible,

que

que quanto mas chicas, y delicadas fueren, ferá mejor. Esta Regla, ò Efquadro tiene en el medio un redondo en forma de anillo, que fea efpefo, paraque pueda eftar en él un relox de Sol para el medio dia, y faber qué hora es; porque de otra manera, el inftrumento fería de ningun valor. El dicho Maeftro, por las luminares del dicho Regla Efquadro, mirará por ellos por difcernir la largura, y anchura, y otras formas, y figuras de la pieza de tierra, que quiere medir: baxo juftamente de la altura de la redondez del dicho Regla Efquadro, hay un ahujero, dentro del qual, el baculo de Geometría del Maeftro puede entrar dentro, à fin de fuftentar el dicho Regla Efquadro, y lo pondrá de aquella altura, que conviniere al Maeftro que mide, para poder acomodadamente hacer vifura encima de la pieza de tierra; pero todas veces no conviene. El baculo, que fuftenta el dicho Regla Efquadro, es llamado baculo de Geometría, el qual debe fer de madera fuerte, derecho, y largo de feis palmos, poco mas, ò menos, grueffo medianamente, paraque fea portatil, y pueda tenerlo en la mano, y del cabo de abaxo puntiagudo, y guarnecido de una buena punta de hierro fuerte, para eftar plantado dentro de tierra, y el cabo de arriba guarnecido de una virola de hierro, que tenga punta roma en quadro, à modo de una lanza, para recibir, y tener bien jufto el dicho Regla Efquadro; de tal manera, que no fe mueva, y efté firme, aunque haga gran viento, entretanto que el Maeftro executa fu oficio. El dicho baculo de Geometría debe eftar feñalado de la largura de palmos, y medios palmos, quartos, y medios quartos, y tercios de vara.

*Baculo de Geometría.*




Figura

*Figura de la Regla Esquadro, y del Baculo de Geometría.*



¶ El dicho Maestro medidor debe tener un librito de memorias, para poner en escrito su calculo, despues en casa escrivirlo en papel, y si no sabe escrivir, llevar su cuenta en unas tablillas de madera, haciendo alli lineas à su modo, de manera, que él se entienda, y tenga alli lo que la pieza de tierra contiene, que havrá medido. Tambien debe tener dos hombres en su compañia: el uno para llevar la perxacana, y las flechas, ò estacas; y el hombre, que hace medir la pieza de tierra, para enseñarle los terminos, limites, y mojones de la tal pieza.

*Modo de exercitar su oficio.*

El Maestro tendrá este modo de executar su oficio en el medir las tierras; esto es, debe estar bien acomodado de todos los instrumentos arriba dichos, para el servicio del medir, para hacer bien su oficio. Antes de empezar debe saber la largura de la vara, ò medida de aquel País; y debe saber quantas varas hacen la medida de tierra en dicho País, ò Territorio, y assi hará la perxacana de semejantes varas, como harán centenares de varas la medida de la tierra en aquel País, ò Territorio, como está dicho arriba; y tamcien debe estar enseñado, è instruído de las separaciones, terminos, y limites de la pieza de tierra, que quiere medir; y debe estar desembuelto, y desembarazado, y ponerse al cabo de un lado de la pieza de tierra, que quiere medir; y puestas dichas flechas todas juntas, atadas à la pretina en el lado izquierdo, y su Regla Esquadro colgado de un correon à la pretina à la parte derecha; y asseguando su Regla Esquadro al cabo de dicho baculo en el derecho ahujero, dará à su Ayudante las diez flechas, que tiene atadas à la pretina, despues pondrá al cabo en el dicho Regla Esquadro, y mirará à una parte, y à otra, al traviesso, por de dentro los luminares, que tiene el dicho Regla Esquadro, la forma, y figura de dicha pieza de tierra: primeramente la largura por un lado de dicho Regla Esquadro; despues la anchura por el dicho Regla Esquadro la dicha pieza de tierra, sin tocar, ni mover en ninguna manera de encima del baculo de dicho Regla Esquadro. Piezas de tierra havrá, en que no necessitará de su Regla Esquadro, ni de baculo de Geometría; esso quando la pieza de tierra fuere quadrada, ò de poca tenencia; que de estas tales, sin el dicho Regla Esquadro, serán faciles de discernir la forma, y figura de la pieza de tierra; pero se ha de valer solamente de las flechas, las quales tomará su Ayudante, y de la perxacana, que extenderá, tomará un cabo por el anillo, y su Ayudante tomará el otro cabo, è irá delante para plantar dichas flechas à cada uno de los cabos de la perxacana, todas diez, usando desta manera: El Ayudante irá delante, y tendrá en la mano las diez flechas juntas, y la oncena flecha tendrá el Maestro para plantar en el lugar, donde empezará à medir, si no fuere, que en esso se sirviesse del baculo de Geometría, y el Ayudante tomará un cabo de la perxacana por su anillo, con el dedo mayor de la mano derecha, y plantará en tierra una de las dichas diez flechas al cabo de la dicha perxacana, extendida por tierra, y el dicho Maestro quitará la flecha, que el Ayudante havrá plantado; y el dicho Ayudante passará adelante la dicha perxacana, plantando siempre una flecha al cabo, la qual el Maestro irá quitando, hasta que estén

plan-

plantadas, y quitadas todas diez flechas, continuando con esto el Ayudante plantando, y el Maestro tomandolas, hasta que las tenga recogidas todas diez, que entonces tendrá diez perxacanas cada una recogida de dichas diez flechas: contando el cabo de la perxacana, debe contener cada flecha una perxacana; assi las diez flechas quitadas, demuestran, que hay de un cabo de tierra al otro diez perxacanas; y mesuradas estas diez, se mesurarán las otras diez en el otro lado de dicha pieza de tierra, y lo hareis assimismo, como lo haveis hecho en el otro lado; y si la pieza tuviere mas largura, y anchura, passareis adelante, hasta que esté toda medida; esto es, que el Maestro, despues que havrá medido el un lado de la pieza de tierra de la largura, medirá el otro lado de ella, y dexará de medir los otros dos lados de la largura, y de la anchura. Si la pieza fuere quadrada, si no fuere para saber si el un lado fuere mas largo, que el otro, que en semejante caso se havrá de hacer repartimiento del modo, que se dirá en las piezas; y assi, si la pieza de tierra tuviere diez perxacanas de todos lados, en multiplicando el un lado, por el otro; esto es, diez por diez, tendrémos las sumas iguales de las canas, ò varas de quadrado, que serán cien perxacanas, que será una ayminada; si la perxacana es de quince canas, serán mil y quinientas canas, que hacen la ayminada; y si fuere la perxacana de diez canas, serán mil canas, que es el jornal; y assimismo de la vezana, será una vezana de tierra, ò cahizada, y assi de las demás medidas de tierra, midiendo con su perxacana, como arriba está dicho: y si acaso la pieza de tierra fuere mas grande, y de mas de diez perxacanas de quadro, continuareis el medir lo demás, reduciendola siempre en quadro, à razon de cien perxacanas la ayminada, con la perxacana de la ayminada, y el jornal à cien perxacanas de jornal, y la vezana à cien perxacanas de vezana, y la cahizada à cien perxacanas; y assi de las demás medidas con su perxacana propria, como está dicho arriba.

Pero si la pieza de tierra, de un lado, y de otro, tuviere grande distancia, y que no va à derecho hilo de los lados, como de cinquenta, ò cien ayminadas, ò jornales, ò vezanas, ò mas, será conveniente, que el Maestro se valga de su Regla Esquadro; y assi plantará su baculo de Geometrìa al cabo de un lado de dicha pieza de tierra, y acomodará en el dicho baculo su Regla Esquadro, y mirará por el través de los luminares del dicho Regla Esquadro, si puede vér la largura de dicha pieza llanamente, segun la vista puede llegar al enderecho directamente, reguardando la linea derecha del Regla Esquadro, y alli embiará à su Ayudante, ù otro hom-

hombre, à plantar un diametro, ò perxa, ù otra señal, ò cosa cierta, que el Maestro lo pueda vèr del cabo de dicha pieza, de donde se hace la visura, en vér mas diametros en mas lados, mirando directamente en el primero diametro; y si acaso la pieza de tierra fuesse mas larga, que un diametro solo, ò dos, ò tres, no pudiessen llegar al diametro, ò diametros assi plantados, pueden servir al Maestro para medir mejor la dicha pieza de tierra, estando assi dividida en iguales porciones.

Si quereis mesurar, ò medir una pieza de tierra de bosque cortado, conviene, que el Maestro, y dos, ò tres bosqueros, allanen mucha parte de dicho bosque cortado, por vér mejor la largura, y que el Maestro, y su Ayudante puedan passar à placer; y si fuere bosque de madera cortada, y extendida, los arboles gruessos pueden servir de diametro; despues de hecho el lineamento, y los diametros plantados, y puestos al otro lado de la pieza, el Maestro dé à su Ayudante las diez flechas, y que se retenga la oncena, ò en lugar de ella, que se sirva del baculo de Geometría, y con su Ayudante irán mesurando, ò midiendo, como arriba está dicho.



En

*En esta figura se vé el Maestro con su Ayudante, exercitando el oficio.*



Por quanto todas veces las piezas de tierra no son de una misma forma, y figura, assi las medidas no se pueden acomodar; y para hablar generalmente, conviene advertir, que todos los lados de las piezas de tierra, ò son quadrados, ò mas largos, que anchos, que se llaman balongas derechas, ò largas, tanto en anchura, como largura: ò balongas cornudas; esto es, largas igualmente, ò mas anchas, con desigualdad, ò en triangulo igual, ò desigual, ò redondo, ò de medio circulo, ò en arco, ò en mas angulos, y puntos, ò mas figuras entremezcladas, ò clavadas las unas dentro de las otras: en las

quales se deben mucho assegurar en el medir, haciendolas reducir en quadro, como la regla de Policleto, para medir todas las tierras, y piezas.

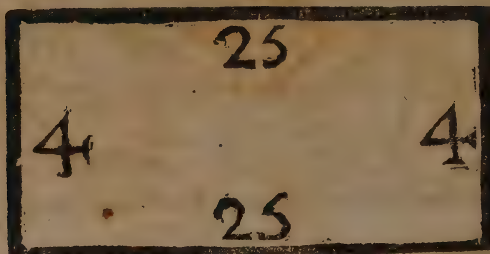
*Policleto.*

*Pieza de tierra en quadro.*




El medir las piezas de tierra en quadro, es muy facil, como tengo dicho, por el nombre de perxacanas de todos lados, que son diez perxas de quince canas de Mompeller la perxacana, que multiplicadas diez por diez, son cien perxas, que à razon de quince canas por perxacana, son mil y quinientas canas, que es la ayminada; y assimismo multiplicadas diez por diez de las perxacanas del jornal, será jornal, y con la perxacana de vezana, será vezana, y assi de las demás medidas, haciendo las perxacanas por qualquiera diversidad de mesuras, ò medidas, como arriba está dicho.

*Pieza de tierra, llamada balonga.*

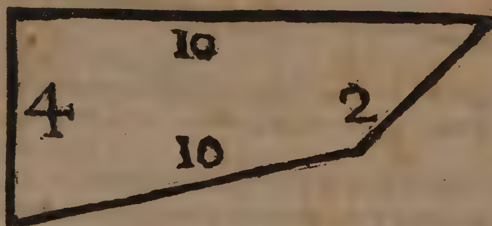



Si el Maesteo halláre la pieza de tierra mas larga, que ancha, teniendo los dos lados de la largura iguales, y los dos del ancho de la misma manera iguales, los quales hechas de esta manera, llamamos balongas derechas; y para reducirlas en quadro, es necessario ponerlas en escrito en su libro de memorias, por mejor assegurarse del nombre de las perxacanas de la largura, y anchura, y multiplicar la largura por la anchura; esto es, las perxas de la largura, por las de la anchura. Pongo por exemplo: Si el Maestro ha hallado igual la pieza

za de los dos lados de 25. perxas de 15. canas de Mompeller, que ſon de diez palmos Barceloneſes, y en la anchura igual 4. perxas, debe multiplicar 25. por 4. y dirá: quatro veces 25. ſon 100. con que eſta pieza de tierra tendrá 100. perxas de 25. canas la perxa, y aſſimiſmo de qualquier otra perxacana, y ſerá una ayminada con ſu perxa, y un jornal con ſu perxa de jornal, y con la perxa de vezana tendrá una vezana, y aſſi de las demás medidas con ſu perxacana.

Y ſi acaſo la largura fuere menos, ò mas grande, y aſſimiſmo ſi la anchura fuere mas, ò menos ancha, la multiplicareis toda junta, larga, ò corta, que ſea, aunque exceda de la ayminada, ò jornal, ù otro nombre, y ſe hará el calculo à proporcion, ſegun el nombre menor, ò mayor de las perxacanas, ò varas, tanto de la largura, quanto de la anchura. Exemplo: Si el Maeſtro hallaſſe en la largura de una pieza de tierra 37. perxas y media, y en la anchura una perxa, multiplicará 37. perxas y media por una, y dirá, que eſta pieza tiene una quartonada y media, de ayminada, con la perxacana de ayminada, y la miſma quartonada y media de jornal, con la perxacana de jornal, y quartonada y media de vezana, con la perxa de vezana, y aſſimiſmo de todas las demás medidas con ſu perxacana; y por el miſmo modo, ſi la pieza de tierra tuviere de largura 7. perxas, y de anchura dos perxas, y ſeis palmos, multiplicando 7. perxas por dos, y ſeis palmos, hallareis una quartonada y media, y dos perxas, y tres palmos de la ayminada, y del jornal, y de la vezana, y otros nombres con ſus perxacanas proprias, como eſtá dicho.

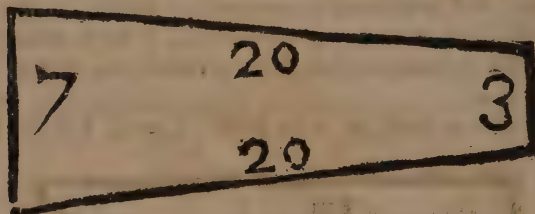
*Pieza de tierra deſigual de todos lados, llamada balonga cornuda.*




Si el Maeſtro hallaſſe la pieza de tierra como balonga cornuda; ſto es, deſigual de todos lados de largura, y tambien de las dos artes de la anchura; eſto es, que la una parte es mas grande, que la tra, es neceſſario poner las dos partes de la largura en eſcrito en ſu bro de memorias; y deſpues reducir las dos larguras en un nom-e igual, y deſpues tomar la mitad del nombre de las dos largu-

ras, y la mitad del nombre de las dos anchuras; assi como por exemplo: Si el uno de los dos lados de la largura tuviesse diez y seis perxas, y la otra largura tuviesse diez, tomareis la mitad de los dos nombres de dicha largura, y tendreis trece perxas; y si la una parte de la anchura tuviere quatro perxas, y la otra anchura tuviesse dos perxas, tomareis la mitad de los dos nombres de la anchura, y tendreis tres perxas de anchura; y para poner la pieza en quadro, es necessario tomar del lado de la largura, donde hay mas nombre, y poner en el otro nombre del otro lado de la largura, donde hay menos nombre, partiendo los nombres, que vengan iguales; y assimismo se deben partir los dos nombres de la anchura, que vengan iguales, y partidos; tendreis trece perxas de largura, y tres perxas de anchura, y direis, tres veces trece son 39 y tendreis 39. perxas, que será una quartonada y media, y una perxa y media de ayminada, con la perxa de la ayminada; y assimismo del jornal, con la perxacana del jornal, y tambien de la vezana, con la perxa de la vezana, y assimismo de las demás medidas de tierra con su perxacana. En todas las balongas cornudas se sigue la dicha regla.

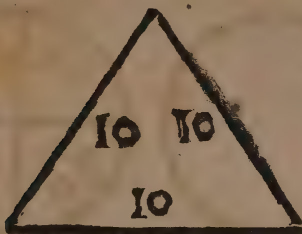
*Pieza de tierra desigual en la anchura, en forma de texa.*




Si la pieza de tierra fuere desigual en la anchura, en forma de texa, y larga igualmente de los dos lados de la largura, y el uno de los dos cabos de la anchura mas largo, que el otro; como por exemplo: larga de veinte perxas por las dos partes, y ancha por el un cabo de siete perxas, y del otro cabo tres perxas; añadiendo las siete perxas del un cabo, con las tres perxas del otro cabo, serán diez perxas, y assi se tomará la mitad, que serán cinco perxas; y para multiplicar la largura dirémos, cinco veces veinte son ciento, y con la perxacana de la ayminada serán 1500. canas, que es la ayminada, y con la perxa de jornal, será jornal, y con la perxa de vezana, será vezana, y assi con las demás perxacanas de qualquier mesura, ò medida.

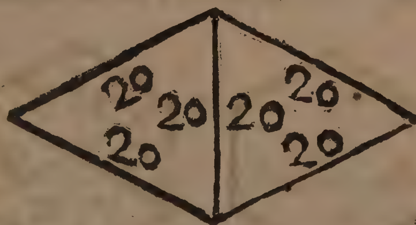
Pieza

*Pieza de tierra en forma de triangulo igual.*



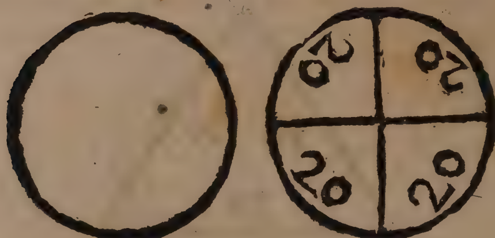

Si la pieza de tierra triangular estuviere igual de todos los tres lados, se debe tener cuenta con esta regla; es à saber, si huviere tantas piezas de un lado, como de los otros; siendo assi, ponemos por exemplo: tomando el numero de un lado, como si tuviesse diez perxas en cada lado, tomarémos la mitad del lado, que serán cinco perxas; y dirémos, diez veces cinco son cinquenta perxas, que será media ayminada, à cien perxas de quince canas de Mompeller la perxa, y con la perxa de jornal será medio jornal, y con la perxa de vezana será media vezana, y assimismo con las demás medidas, como está dicho.

*Pieza en forma de dos triangulos iguales.*



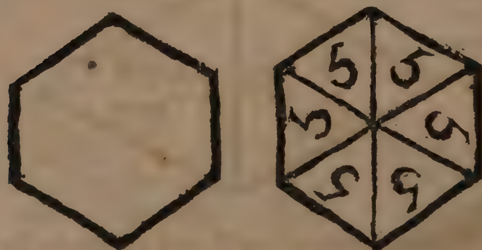

Si la pieza de tierra estuviere en forma, y figura de dos triangulos iguales, añadidos uno con otro juntos, hareis por medio un diametro, y que cada lado tenga veinte perxas. Exemplo: Multiplicareis el nombre de un lado por el nombre del otro lado; esto es, veinte por veinte, y dirémos, veinte veces veinte perxas, son quatrocientas perxas, que serán quatro ayminadas con la perxa de la ayminada, y serán quatro jornales con la perxa del jornal, y serán quatro vezanas con la perxa de la vezana, y assimismo con la perxacana, de qualquier otra mesura, ò medida de tierra.

*Pieza de tierra en figura redonda.*




Si la pieza de tierra fuere en forma, y figura redonda, es neceſſario dividir la dicha redondéz con los diametros, que hagan la redondéz en quatro quartos, iguales de toda la redondéz; y ſabido el nombre de las perxas de cada quarto de la redondéz, deſpues multiplicando, ſerá la ſuma de todo el circuito de la pieza de tierra; por exemplo: Cada quarto de la redondéz contiene veinte perxas, y aſſi multiplicareis veinte perxas por veinte, que ſerán quatrocientas perxas, y ſerán quatro ayminadas con la perxacana de ayminada, y ſerán quatro jornales con la perxa de jornal, y quatro vezanas con la perxa de vezana, y aſſimiſmo de qualquier otra meſura, ò medida con ſu perxacana.

*Pieza de tierra en figura de ſeis angulos.*




Si la pieza de tierra fuere en ſeis angulos, ſe debe dividir co diametro, y ſe harán ſeis angulos iguales, y ſe deben medir de modo, y manera de la regla de los triangulos iguales; es à ſaber que ſe hacen tres partes de dos en dos angulos, y ſe debe tomar e numero de las perxacanas de los dos, y el numero de las perxas d uno de los triangulos; por exemplo: Si cada triangulo tuviere ci co perxas, tomarémos el numero de los triangulos, que ſerán die

per-

perxas, y el numero del un triangulo, que serán cinco perxas; y dirémos, cinco veces diez hacen cinquenta; de manera, que tenemos cinquenta perxas, que hacen setecientas y cinquenta canas, que será media ayminada, à razon de quince canas de Mompeller la perxa, y con la perxa de jornal, será medio jornal de tierra, y por lo mismo media vezana con la perxa de la vezana, y assi de las demás medidas de tierra con su perxacana.

*Piezas de tierra de muchas figuras.*

Si las piezas de tierra fueren de tal manera entremezcladas en diversas formas, y figuras, lo mejor es reducirlas por el Regla Esquadro de Geometría, todas las figuras diferentes en figuras quadradas, y en aquellas buscar el nombre de las perxas, y añadir los dichos nombres, el uno despues del otro, y assi se reducen en figuras quadradas, buscando el numero de las perxas; y si tomáreis à cargo alguna de estas cosas, será necessario reducir todo el nombre, que havreis recogido, que por esse camino hallaréis el nombre entero de la pieza de tierra.

Si dentro de una pieza de tierra estuviere otra, es necessario medirla toda junta; despues sacar la que fue inclusa, y separar la una de la otra, y medirla à parte.

Aqui teneis succintamente lo que el Padre de Familias de la Casa de Campo debe saber, para el medir de las tierras; y si le sucediere tener algunas piezas de tierra, en que huviere mas numero de ayminadas, jornales, vezanas, cahizadas, ò fanegadas, debe acudir al Maestro medidor, que se sirve del Regla Esquadro con el baculo de Geometría.



# LIBRO QUARTO

## DE LOS SECRETOS DE AGRICULTURA, Casa de Campo, y Pastoril;

EN EL QUAL SE CONTIENE LA FABRICA DE LA CASA de Campo, y del Oficio Pastoril, con el discurso de la cria de los animales domesticos, assi terrestres, como volatiles; y de las abejas, colmenas, y enxambre; y de los gusanos de hacer la seda, con otras curiosidades.

### CAPITULO PRIMERO.

### *SECRETOS DEL SITIO DE LA CASA DE CAMPO, con sus campos, huertos, y tierras.*

*Sitio de la Casa de Campo.*



UIEN quisiere hacer edificar, y fabricar Casa de Campo para habitar en ella con su familia, y para hacer cria de todas suertes de animales domesticos, assi terrestres, como volatiles, de los quales, juntamente de las utilidades, y provechos, que por ocasion de ellos provienen à un Padre de Familias de la Casa de Campo, entiendo en este Libro tratar, como por advertencias: primeramente, se debe procurar buscar un buen sitio de tierra, ò parte de buen clima, y Cielo clemente, y el ayre salutifero, y aguas buenas, y fertil, y buena calidad de hondura de tierra: aqui podeis hacer la fabrica, y obra de la Casa de Campo, y hacer en ella una buena entrada, y muy buena cocina; porque en una Casa de Campo el mejor aposento debe ser la cocina, y despues la entrada, ò zaguan de la Casa.

*Sitio del huerto.*

A la parte de mano derecha ácia donde sale el Sol, ò Levante, formareis el huerto, para sembrar en él las yervas, y hortalizas necessarias

sarias para la Casa, y las legumbres, cañamos, lino, calabazas, melones, pepinos, algarrobas; y por mejor ornamento algunas flores olorosas, y tambien de todas maneras de arboles de frutas, tanto de las del Verano, como de las frutas de conserva, de las quales largamente en particular se ha tratado en el primero, y segundo Libro; y en dicho huerto tambien podreis acomodar las colmenas de las abejas, de las quales se tratará en este quarto Libro largamente.

*Sitio de los campos, y de los arboles.*

Entre la parte de Medio-Dia, y el Septentrion, procurareis, que queden colocados los campos para sembrar los trigos, de los quales campos, y de sus calidades, y modo, y manera de beneficiarlos, se ha tratado atrás en el segundo Libro; y entre el Septentrion, y el Poniente acomodareis un ambito de tierra para plantar arboles, que produzcan madera para hacer obra, y leña para quemar; en el qual lugar tambien si quereis tener, ò hacer dehessa para conejos; y de la parte de Medio-Dia, en lugar de alguna altura, plantar la viña, y aquélla tratar, y governar, como se ha dicho, y tratado en el Libro tercero. Y si acaso, por succession, ò de otra manera, tuviereis ya Casa de Campo de grangería en la Campaña, procuraréis acomodar aquélla, como arriba está señalado.

*Sitio de la viña.*

Advirtiendo, que si la haveis de comprar, sea con seguridad, que no os la puedan quitar, por no perder los gastos hechos en ella, y no os perdais en pensar, que os han de bolver los gastos de las mejoras, que haveis hecho en ella; porque las mas veces se pierde todo, *ultrà* del tiempo, que se pierde del ir, y venir à las Ciudades, ò Villas, donde estan las Cortes, ò Tribunales, que es muy dañoso para los hombres de la Casa de Campo, ocupar el tiempo, que deben tener para el provecho, y grangería de su Casa; y assi, si la haveis de comprar, haced, que sea bien segura, y que la posseais con buena paz, y procurad mas pedir, que defender; sobre todo, procuraréis de pagar las decimas, y derechos dominicales sin fraude; porque semejantes fraudes son causa de desaprovechar los frutos: y si la dicha Casa de Campo, que compráreis, ò tuviereis por succession, no tuviere las cosas arriba dichas, no por esso os haveis de espantar, ni tener melancolía, sino que debeis estar contento de aquello, que Dios os ha dado; porque lo que en esso os parece, que falta, os lo dará Dios nuestro Señor en el entendimiento, infundiendoos la industria necessaria para acomodar vuestras cosas, conforme deben estar; y assi, por medio de vuestro trabajo, y diligencia, podreis hacer lo que faltáre en dicha Casa de Campo, y por lo que puede ser, que no halleis lugar, y sitio, que tenga buen clima, Cielo cle-

mente, y ayre salutifero, y buena agua; porque parece casi ser impossible hallarse todo junto; y assi, ya que no se pueda hallar del todo, à lo menos procuraréis, que si el dicho lugar, ò sitio no fuere fertil, como quisierais, conviene, à lo menos, que haya algun favor de buen ayre, y no que sea lugar pestifero, y de ayre corrompido, aunque esse fertilissimo; porque poco aprovecharia serlo, si continuamente las vidas del Padre de Familias, muger, hijas, criados, y criadas estuviessen enfermos, y en peligro de la muerte; y aunque es verdad, que en donde hay necessidad, de la misma necessidad nace la industria; quiero decir, que no hay lugar de tanta incomodidad, que no haya al contrario por recompensa alguna comodidad, como aora en los lugares incomodos de demasiado calor, acostumbra haver comodidad de buenos vinos, y de frutas de conserva, y en los lugares demasiadamente frios hay mucha comodidad de aguas dulces; y muchas veces se vé, que quando la tierra no parece fructifera en la superficie, lo es en el centro, como se vé en piedras, y minerales; y en lugares llanos, y eminentes, acostumbra faltar agua natural, y viva, aunque la tierra sea fuerte; y en lugares altos, y de montes, acostumbra haver demasiada abundancia de agua: todavia con la buena industria, y trabajo de los hombres, se pueden acomodar los lugares, convirtiendolos de malos en buenos; y assi el edificio, aunque sea viejo, para la conservacion de la salud, se puede acomodar, y hacer eleccion en el mejor aspecto del Sol, procurando en que haya buena hondura de tierra.

Aunque en estos lugares altos, y llanos haya falta de aguas, con la industria se puede dar remedio, haciendo dentro del ambito del patio de la entrada de la Casa un pozo, y abrevadores en el canton de la cavalleriza, ò establo; y tambien hareis una cisterna en vuestro huerto, y aqueductos por debaxo de tierra, paraque tenga la humedad por largo tiempo; y si la tierra es fuerte, no conviene engordarla à menudo, ni llevar à ella estiercol, sino fuere de quatro en quatro años. El pozo conviene, que sea grande, para poder sacar copia de agua de una vez, la qual hareis poner en un grande vaso, ò pila particular, para el uso de vuestros animales.

*La Cisterna, y su vetun.*

Es necessario sobre todo, tener diligencia en recoger todas las aguas pluviales, para tener provision de agua en la cisterna. Debe ser la cisterna situada en parte, que se puedan recoger todas las aguas de lluvia de todos los cubiertos, y debe ser con mucha diligencia, bien estañada, y enlodada de buen betun por todas las partes de todo el hueco, de pez clara, gordura, cal viva, todo bien mezclado juntamente, y reducido à betun.

Al

Algunos ponen en las cisternas anguilas, y otros pescados fluviales, para criarse en ellas, à fin, que por el movimiento, que ellos hacen al agua, se haga mas ligera, y suceda en cierto modo à la propriedad, y naturaleza del agua corriente. *Por qué se ponẽ pescados en las cisternas.*

Si la Casa de Campo fuere lexos de rios, hareis que vuestros prados estén cercanos à alguno; aunque à la Casa de Campo le es conveniente estar lexos de rios, por no estar sujeta à las inundaciones, y estragos, que suelen hacer en ellas; pero tampoco no es bueno estar muy lexos de rio, ò del mar, para poder llevar con comodidad los frutos à las Ciudades; mas conviene hacer eleccion del sitio en lugar algo alto, para el assiento de la Casa. Dexense los placeres à los Principes, y grandes Señores, los quales por su deleytacion hacen habitacion en el Verano en lugares aquaticos, excelentemente cultivados, y preparados con todos los deleytes; y assi el gusto del Padre de Familias no debe ser semejante, ni hacer cosas, que excedan en gasto al recibo; porque los Principes tienen Casas para un tiempo, y para otro, segun los tiempos, y gustos.

Si vuestra Casa de Campo fuere en lugar seco, y de monte, advertireis en hacer esté situada, de manera, que tome del Oriente, y Equinoccial, que tome del Sol en saliendo en los meses de Marzo, y Octubre.

Para hacer juicio de los lugares aptos para hallar agua buena, hacer pozos, y hallar la agua de las fuentes, y la calidad, salubridad, y bondad de ellas; el tiempo mas comodo de todo el año, y para hacer juicio mas acertado para hallar las venas de las aguas de los pozos, y fuentes, es en el mes de Agosto, ò Septiembre, que entonces es facil cosa de conocer las fuerzas de dichas venas; porque la tierra, por los grandes calores del Verano, no tiene mas humedad, que la de las lluvias; y es cosa cierta, que semejantes venas de pozos, ò fuentes, nunca llegarán à enjugarse, ni les faltará abundancia de agua.

Hacese juicio para hallar los lugares aptos de agua para hacer pozos, por estas señales. Conviene tomar, y escoger los lugares de la parte de Levante, baxando de principio de la parte de Septentrion, y nunca de la parte del Occidente, y aun fuera mejor, que dichos lugares fuessen de la parte de Medio-Dia. En diversas partes de estos lugares hareis algunos hoyos, de anchura de tres pies, y de hondo cinco pies, y à la mañana en saliendo el Sol, ireis con un baculo, guarnecido en un cabo de una virola llana de hierro, ò de laton, y con dicho baculo dareis golpes dentro del hoyo, en el suelo, con el cabo de la virola, parando la oreja, escuchando, y tenien- *Juicio para hallar lugares aptos para hacer pozos.*

teniendo cuenta al ſonido, que hará el golpe del baculo: ſi hiciere el ſonido como quien da en un mortero, ò taza rompida, ò como quien da encima de barro, ò de otra tierra muy dura, ò por mejor acertar, como quien da el golpe encima de una caberna, ò lugar concabo debaxo de tierra, es ſeñal de agua.

*Juicio para hallar agua.* Tambien en dichos meſes, quando la tierra eſtá bien ſeca, un poco antes, que el Sol ſalga, os pondreis en tierra tendido boca abaxo, y mirando, y teniendo el ojo à la parte de Levante, ácia donde viereis ſalir algun vapor, à modo de algunas pequeñas nubes, es ſeñal, que la agua eſtá muy arriba, y cerca de la ſuperficie de la tierra, y aſſi ſerá el mejor ſitio para hacer pozos.

Tambien podreis hacer otra, y mas prompta, y facil experiencia, poner en los hoyos arriba dichos eſponjas, ò pedazos de lana bien limpia, y enjuta, y cubrirlas de ramos, y hojas de arboles, y deſpues de algunos dias las ſacareis de dichos hoyos, las quales, ſi las hallais marchitas, y humedas, demonſtrarán la abundancia de la agua, ſegun la cantidad de la humedad, que en sí tuvieren; ſi al contrario ſecas, demonſtrarán la falta de la agua.

Muchos hacen juicio de abundancia de agua con las pequeñas nubes, y vapores, que ſe ven alzar de la tierra en el ayre en tiempo ſeco, y ſereno; todavia, ſea como ſe quiera, no ſe debe tener del todo confianza, antes de empezar à hacer los pozos, en las yervas, que la tierra produce; porque debaxo del llantén, grama, quinquefolium, trifolium, millefolium, aunque la agua en eſtos lugares no eſté lexos, no es buena agua, ni de buen guſto, ſi no fuera, que con mucho trabajo hicieſſen el pozo muy hondo, como ſi le hicieſſen en algun lugar arenoſo.

*Otro juicio para hallar agua.* Debaxo de la berbena algunas veces ſe halla agua, y honda, ſegun el natural de la tierra, teniendo las venas ſu origen debaxo, viniendo la agua brollando, ò ſea de arena colorada, ò de roxa parda, y no que vengan por los lados; que eſſas preſto ſe enjugan. Sobre todo, para tener pozos, y tener agua de buen guſto, y que nunca venga à enjugarſe, conviene eſcoger, que ſea tierra arenoſa, ò negra, ò llena de piedras coloradas, ò tierra barroſa, y principalmente aquella, que tiene piedras, y arena todo mezclado. Nunca aquella, que es lodoſa, ò en otra manera humeda, ò aquella, en donde crecen las cañas, ſauces, roſales, ù otras ſemejantes plantas, que ſon concriadas de humor aquatico, la agua no es buena, ni de buen guſto, aunque dichos lugares ſean de continuo abundantes de agua. Procurareis tanto como os ſea poſſible, en hacer, que vueſtros pozos ſean lexos de los foſſos,

y

y otras partes, donde haceis, que el estiercol se consuma, y se pudra, y de los establos, corrales, y de donde estan los puercos, y de todo otro lugar, que los orines de los animales pudiessen hacer daño à dichos pozos, si ya no fueren muy hondos: verdad es, que los pozos serán mejores, los que tuviessen la agua mas arriba, y no muy honda; porque la de semejantes pozos es en Invierno menos caliente, y en Verano menos fria; y todavia ella será mejor, por participar mas del Sol, y del ayre, que son las dos cosas, que mas la ennoblecen. Si acaso la incomodidad del lugar fuere causa de haverlos de hacer mas hondos, será necessario emmendar el vicio de la agua en sacar de ella à menudo; porque el continuo movimiento, y agitacion de la agua, la mejora, y beneficia; y sobre todo, no conviene, que los pozos estén cubiertos.

*Para hallar aguas de fuente.*

Tambien las fuentes son muy necessarias en la Casa de Campo, tanto por la comodidad de la agua, que es mejor, y mas agradable, que no la de los pozos, como tambien por el adorno de dicha Casa. Para hallar la madre, y venas de las fuentes, es necessario valerse de semejantes modos, como los que arriba se han dicho en el hacer juicio de la agua de los pozos, si no fuere necessario escoger de la parte del Septentrion, y debaxo de los montes altos, y grandes, teniendo concavidades, y circuitos por el contorno de llanuras; porque en aquellas el agua se recoge, y se puede sacar haciendo regueros, y aqueductos; y esso es queriendo tener agua con gran abundancia: emperó queriendo buscar la perfeccion de la agua, es necessario escoger los lugares altos, y descubiertos, los quales gozan del Sol en saliendo; porque el agua de aquellas fuentes es muy mas ligera, y delicada; y quanto mas corriente tiene, viniendo de muy lexos, el ayre, y Sol la pueden mejor apurar; y fuera mucho mejor, si se despeñasse, ò derrumbasse de altas peñas, y levantados derrumbaderos, por el rompimiento, y batimiento, que haria, cayendo por los despeñaderos. Tambien es necessario tener cuenta, que dichos montes tengan abundancia de las yervas; como s, llantén, grama, cola de zorra, poleo salvatico, salvia ultramaina, millefolium, camaleon, y generalmente otras yervas, y plantas, que nacen sin plantar, y son verdes de naturaleza, y bien ramadas, espesas, y bien floridas.

Si acaso las fuentes fueren algun tanto lexos de la Casa de Campo, las podreis conducir con algunos conductos de canales, ò cañoadas, y mas acomodadamente con cañones de madera de olmo, ò de pino; porque semejante madera tiene un humor muy aceytoso, y caliente, que resiste valerosissimamente à la humedad del agua; porque

que los de barro quieren ser gruessos de dos dedos, y anchos de un cabo, que el uno pueda entrar dentro del otro: los que son de plomo son mas ruines; porque el agua que corre por dentro dellos, toma una mala calidad del plomo, que muchas veces acontece, que causa camaras de sangre, y muchas otras enfermedades. Por evitar todas estas enfermedades, è inconvenientes,que pueden suceder, fuera bien soldar, y embetunar los dichos cañones por de dentro, con un betun, ò mixtura hecha de cal viva, con gordura de puerco, pez liquida, y claras de huevos, aceyte, y limadura de hierro; porque todas estas cosas resisten à la putefraccion de la agua.

*Mejores aguas.* No basta haver hallado la agua del pozo, y de la fuente; pero aun conviene tener cuenta en la salubridad de la agua, por lo que consiste en ella nuestra vida; y assi, el Padre de Familias de la Casa de Campo debe ser curioso en tener buena agua; porque el principal beber de los de su familia, es de agua; y por esso la mejor, y mas saludable agua de todas, es de la lluvia, que cae del Cielo, y especialmente quando truena fuerte; despues aquella, que baxa de los montes, y despues aquella del pozo; y la peor es aquella de los estanques, y mucho mas ruin,y pestifera, la que no corre, ni se mueve.

De las aguas podreis hacer prueba por los minerales, que passan, como se ha dicho en el tercer Libro, en el Capitulo decimo, en la destilacion de los licores.

*Prueba de las aguas.* En quanto al agua del pozo, y de fuente, las quales no siempre se hallan buenas en todos lugares, se puede hacer juicio de su bondad, si no tuviere ningun olor, ni gusto, si fuere clara, y limpia, tibia en Invierno, y fria en el Verano, facil de calentar, y prompta en resfriarse; si en ella los garbanzos, habas, y otros legumbres se cuecen facilmente; y si teniendola reposada por algun tiempo en algun vaso de cobre, ò de plata, no dexare tintura alguna; y si aquella, entre otras señales, fuere muy ligera.

*Tierras, que producen piedras.* Hay algunos lugares cómunmente muy pedrosos, y esso se conoce meneando la tierra, que es aspera, y de las piedras pedernales, que fueren encima de ella; de manera, que en estos lugares incultos muchas veces se hallan cosas à semejanza de fruta, y granos añadidos, y congelados en piedra,y se vé madera condensada en piedra, que con el cabar se hace dello prompta experiencia. Estas piedras pueden servir para hacer paredes, muros, cercas,y valladas, de huertos, viñas,y otras comodidades, sin otra utilidad de vender de la piedra para labrar, y hacer obra de tajo; pero haveis de guardaros de las venas de semejantes piedras, y de sus engaños; porque muy à menudo hacen costar caro sus trabajos. Sobre todo, haced prueba por vuestra expe-

periencia, ò por buena informacion de vuestros vecinos, qué frutos, qué granos, qué manera de arboles fructifican mejor en semejantes lugares; porque algunos no producen sino centeno, que es contra su natural, por la suma hondura. Todas las tierras tienen su propriedad en producir frutos, algunas quieren tan solamente el puro trigo; otras quieren las legumbres, y algunas veces el trigo, y centeno juntamente mezclado, y son infructiferas para huertos, y arboles.

Todas aquellas, que estan sitiadas entre dos rios, producen frutos, y granos con abundancia, y dan infinidad de yerva; con todo, con diligencia, è industria del buen Padre de Familias, se puede corregir la tierra débil, assi como se pueden domesticar, y amansar los animales con el trabajo, diligencia, è industria del hombre.

En los lugares aquosos es necessario valerse de la comodidad de la agua, divirtiendola con conductos, acequias, y canales para beneficio de pesquerías, viveros, y praderías, por el contorno en los lugares mas acomodados, en los quales podreis disponer los arboles, y plantas utiles, que sabeis, desean la agua. Fuera muy necessario, segun la diversidad de la hondura de la tierra, que en lugares aquosos se hallan à menudo muy diferentes, y estraños à su naturaleza, en la qual fuera bien apropriar la calidad de las plantas.

Vuestra casa, en semejante lugar, debe ser fuerte, y será muy placentera en el Verano, y de mayor entretenimiento en todo tiempo, rodeandola de agua, à modo de Isleta, como se vé en muchas partes, en la qual comodidad se puede en todo tiempo oportuno tomar pescado, aves salvaticas, y nutrimento de arboles, assi de fruta, como para madera para obrar, y para el fuego, sin la comodidad de su excelente pesquería; empero vuestra salud, y de toda vuestra familia tomará grande lesion, mayormente en el Invierno; y es muy mejor hacer el edificio de la Casa de Campo en lugar alto, y dexar la agua abaxo, para recreacion de la vista, si ya no teneis comodidad de hacerle un vallado, como un prado para vuestros animales, que este lugar les sería muy util, excepto el ganado de lana.

Si vuestra Casa de Campo consiste, por la mayor parte, en desierto, ò en lugar inculto, pondreis la tierra à cultura, y la bolvereis buena, beneficiandola diligentemente, y à menudo; porque con la labranza las yervas mueren facilmente; y si teneis deseo de mejorarla presto, mas seguro es, que estercoleis la tierra los dos primeros años, y que en ella sembreis altramuces, ò habas; y de esta manera corregireis, y beneficiareis vuestra tierra, para poder sacar alguna utilidad, y entrada de provecho en vuestra Casa de Campo.

La

*Tierra pedregosa.* La tierra pedregosa se puede limpiar, sacando las piedras, y si de ellas huviere mucha cantidad, conviene hacer montones en la tierra, quando las cosas valgan varatas, haciendo grandes hoyos en la tierra, y poner las piedras en el hondo, y la tierra encima.

*Tierra de bosques.* Si la Casa de Campo consiste, por la mayor parte, en bosques, podreis hacer tierras nuevas, desarraygando los arboles en la raiz; y si no fueren muchos, bastará cortarlos, y quemarlos; despues dar à la tierra su labor necessario: hecho esto, acostumbran dar el primer año grandissimo fruto; porque queda gorda de las hojas, y yervas de muchos años; pero despues de perdido su primero alimento, buelve sin substancia, y no es assi fertil.

*Calidades de las tierras, y los granos, que requieren.* Si la tierra fuere flaca, y ruin, se puede mejorar con estiercol, y con otra, que sea muy gorda; y à mas de esso, con la ayuda de alguna agua debaxo, no dexa en algunas partes de dar fruto, y utilidad al Padre de Familias; pero quieren dichas tierras algun tanto de reposo, y variedad de trigos, y granos; como legumbres, despues centeno, la qual comunmente es conocida: quando la tierra es muy gorda, y negra, entonces es buena para grano; quando la tierra es blanca, y seca, es buena para sembrar legumbres, y frutos salvaticos; y assi conviene acomodarse à la naturaleza de la tierra; y segun aquella, plantar, y sembrar legumbres, mijo, panizo, lentejas, yerbos, y las cosas, que no requieren mucho la tierra gorda, barrosa, y fuerte, como en muchos lugares, que requiere ser labrada, y cultivada muy hondo, y todos los otros lugares, que por desviar las aguas, que naturalmente estan entremezcladas, y por la vascosidad de la tierra no pueden assi acomodadamente agotarse, semejantes lugares no son assi comodados para los arboles, y viñas, sino para algunos arboles fructiferos, bien cultivados, y mantenidos.

*Edificio de la Casa en lugar alto.* Si haveis de hacer el edificio de la Casa de Campo en lugar alto, y cercano de algun rio, ò laguna de agua, tomareis en el aspecto la mitad del Oriente, y la otra mitad del Septentrion, por lo que el lugar está sujeto à putefraccion, y será mal sano.

*Tierra buena.* La mejor calidad de tierra es la negra, que facilmente se desmenuza meneandola entre las manos, y que se siente ligera, y dulce, y gorda en el menear, y la semejante tierra se halla en muchas partes; estas son acomodadas à toda fertilidad, y copia de todo bien, ricas de cogida de granos, yervas, viñas, y para todas maneras de frutos; el País de estas semejantes tierras, se puede llamar tierra de promission.

Dice el proverbio antiguo, que el buen Padre de Familias ha de aten-

ttender mas al provecho de dura, que está por venir, que à la
tilidad, y bien, que goza de presente.

## CAPITULO SEGUNDO.

### *SECRETOS DEL SITIO, FORMA, Y FABRICA DE LA Casa de Campo, con las figuras de formas de Chimeneas, paraque el humo no buelva abaxo, por qualquier viento, que ande.*

*El sitio de la Casa de Campo, y de las tierras.*

EL buen Padre de Familias, y el Author de la Georgica Latina, dicen, que hecha la paz, hecha la casa, demostrando como se eben estimar, y apreciar las casas grandes, y que tienen muchos partamientos; pero despues aconseja, que tan solamente cultive o poco, que el hombre puede cultivar: porque assi como la jaula rande no hace mayor al paxaro; assi la casa grande, y las muchas ierras, y sobradas possessiones, no dan fuerzas, ni caudal al Padre le Familias para entretenerlas, y cultivarlas; y por el tanto aconsejo, que la casa sea conforme al trafago.

Dicese, que la vista del dueño engorda el cavallo; y assi, el dueño le las tierras las ha de visitar à menudo; porque con su vista las engordará, si las tuviere aficion; porque verá, lo que les falta. Pocos rrendadores hay, que tengan tanto cuydado à la utilidad del dueño le las tierras, quanto hacen por sí proprios. Debese estimar mas una nediana fabrica de buena calidad, y materia, y bien hecha, poco umptuosa, pero bien puesta, y bien acomodada, con que tenga un oco de todas cosas, que un lugar ancho, y magnifico, que cause emidia, y emulacion à los mas ricos, ò que en poco tiempo el dueño e ella se le haya de vender; porque dice el buen Agricultor Romao, que el buen Padre de Familias debe abrazar, y hacer solo aquelo, à que sus fuerzas, y poderío llegan, y no mas; porque despues no as haya de vender; y quando compráre algunas possessiones, procue que sean mejores, que las suyas; porque si son ruínes, él mismo se ace grande daño, y queda en pérdida, y con daño de su casa; antes ien deben su casa, y tierras à menudo ser visitadas, y reparada la uína de ellas, antes que vayan de mal en peor; porque la neglie encia de un año cuesta tres veces mas: para lo qual entiendo, que s mejor, que el dueño, y señor de ella haga habitacion ordinariaiente en su Casa de Campo, que no en las Ciudades, y Villas, y ue no se desvie en cazar, ni en banquetes, ni con muchas compaias, à beber, bien tratar, passear, ni dedicarse à otros malos passs, y recreaciones de animo; antes bien, entre tanto, que estuviere

en

en la casa, sus passatiempos deben ser en Philosofia del govierno de sus cosas, que de otra manera su casa tendria mas gasto, que recibo.

El sitio de vuestra fabrica de la Casa de Campo, debe ser en el lado de un pequeño monte, ò cuello de alguna roca, paraque ni el frio del Invierno, ni el demasiado calor del Verano os molesten; y tambien porque las aguas, que vienen, ora sean del Cielo, ora de fuentes manantiales, corren mas sin detenerse, y no dañan à los fundamentos de la casa, ni à la salud de sus moradores, por quanto no se rebalsan, ni corrompen: primeramente, que no sea demasiadamente sujeta à vientos, y lluvias de todo el año, y poner su vista de la parte del Sol, y naciente del mes de Marzo, ò de Septiembre; porque los vientos, que vienen de essas partes, son muy sanos, y los rayos del Sol, que vienen à entrar por la mañana en casa, mitigan, y rompen la densidad del ayre; aunque quanto mas la fabrica fuere de la parte del dicho Oriente, tanto mas puede en el Verano recibir el viento, y en el Invierno fuera menos molestada de las borrascas, y yelos.

*La troxe, ò granero.* La troxe, ò granero, para conservar el trigo, y otros granos, sea à la parte de Poniente, y el establo, ò cavalleriza à la de Medio Dia, y el restante al Septentrion, aunque cada qual hace su fabrica, y obras à su modo, y en todo siempre la razon debe ser preferida; y fuera el hombre de poco juicio, que teniendo sitio, y comodidad no haga compartimientos de los aposentos, y estancias, de modo, que un lado de su camara tenga vista encima de su cortijo, y en la principal entrada de su casa, y de la otra parte encima el huerto, y tierras de mayor importancia, segun la disposicion de sus possessiones, y hacienda.

*La forma de la Casa de Campo.* Para ordenar mas acomodadamente una Casa de Campo, ò habitacion hecha de nuevo, ò reparar una vieja à su modo, y gusto, conviene se rija de la manera, que se sigue. Figurareis un quadro, ò plaza grande, y espaciosa, bien quadrada de todas partes, en medio de la qual hareis cabar dos grandes fosos, para viveros, ò acequias de agua: el uno para los ansares, anades, y otras aves de agua; el otro para poner en remojo mimbres, cercos, y otras cosas semejantes, y assimismo para la putrefaccion de los estiercoles, y un pozo con dos, ò tres pilas de piedra tajada grandes, para beber los animales, gallinas, y pollos; y si no hay comodidad de fuente, hareis dos fosos mas: el uno, que reciba los estiercoles nuevos, y conservar aquellos para el año viniente; y el otro para tener aquellos, que son viejos, y del todo podridos para llevarlos à los campos: estos dos fosos, ò balsas de estiercol, deben ser en lugar pendiente, y hondo, que la tierra no se beba la humedad; porque conviene, que el estiercol esté continuamen-

te

te en humedad, à fin, que si entre el estiercol hay alguna cosa ruin, ò grano putrefacto, que no pueda vivir, quando el estiercol esté en el campo: por esso el inteligente Agricultor acostumbra cubrir los estercolares con las immundicias, y basuras, que echan de la casa, paraque el viento no los seque, y enjugue, ni el Sol los queme.

Este quadro grande debe estar cerrado de muro, paraque dentro se pueda hacer la fabrica de vuestra casa; y en dicho muro, de la parte de Poniente, hareis la puerta, con que esté cubierta para quando llueve; y que sea la dicha puerta alta, y ancha, que una carretada de yerva, ò de paja, pueda entrar por ella acomodadamente.

Los aposentos de vuestros trabajadores sean fabricados bien de un lado de la puerta grande, à mano izquierda, y que tomen luz del quadro grande de la parte del Poniente, no obstante, que su puerta, y camara estén encima del quadro de la parte de Levante.

*Modo de hacer las chimeneas.*

En la chimenea de las cocinas, y de otros aposentos, acostumbra el viento hacer bolver el humo abaxo: cosa muy enfadosa, tanto por no poder hacer habitacion por el humo, como porque ahuma todo el aposento, y todo lo que hay en él, como tambien por el proverbio, que dice: *Humo, y mala cara, saca la gente de casa.* La causa de esso es, ser las chimeneas tan estrechas de abaxo, de tal manera, que no pueden recibir el impetu del mucho humo; y la causa principal es el no saber los Albañiles los secretos, que en esso hay: la razon es; porque el humo de su naturaleza siempre va à lo alto, no solo por el impetu, y fuerza, que le da la llama del fuego, sino tambien por la ligereza, que tiene; y assi havemos de saber, que adonde da el viento, y adonde hay gran copia de leña, ò madera verde, buelve el humo abaxo: por esso la chimenea, que tuviere de todas las quatro partes ahujeros, ò respiraderos, con intermedios, ò tabiques del uno al otro de la parte de adentro, no havrá ningun viento, que impida la salida del humo; porque si el viento le da de una parte, halla resistencia del tabique intermedio, que es entre el uno, y el otro, sin hacer impedimento à los otros ahujeros, ò respiraderos, los quales sacan el humo: esso tiene probado el Author de este Libro, en la chimenea, que tiene hecha del modo dicho, en la Casa de la Iglesia del Temple de esta fidelissima Villa de Perpiñán, el año de mil seiscientos y once, con muy feliz successo; porque hasta aora, que somos en el año de mil seiscientos veinte y seis, en todas las diversidades de vientos, que ha hecho, (que no faltan en Rosellón) siempre ha sacado muy bien el humo, sin bolverse nunca abaxo: no obstante, que tiene arriba el padrastro del campanario de dicha Iglesia, y otro de la Casa de los herederos de Don

Luís Taquin; y por ser cosa tan conveniente, no solo para la Casa de Campo, pero aun en todas las Casas particulares de las Ciudades, y Villas, se enseñará aqui algunos modos, y diferencias de chimeneas, que siguiendo el modo, que abaxo se dirá, y se hará demonstracion con sus figuras para mayor declaracion, siempre por qualquier viento, que haga, sacarán el humo por arriba, sin bolver abaxo, aunque arriba tengan qualquier padrastro de qualquier Casa.

*Tres modos de chimeneas diferentes.*

Tres modos de cañones de chimeneas os enseñarémos, que hay para dicho efecto; los unos largos, y estrechos, que son los ordinarios por todas las Casas; otros quadrados, que son los de las chimeneas de la Casa de Campo, y de los Palacios, y Conventos, que se hacen en el medio de la cocina, que por todo el contorno se pueda acomodar toda la familia. La forma, y declaracion de ella se verá en las figuras, que se siguen.



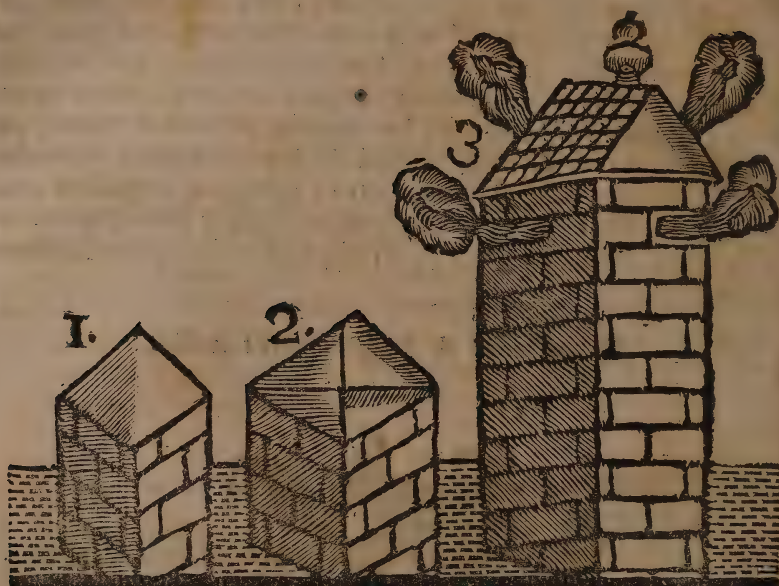

El cañon de la chimenea comun, es largo, y estrecho, como la del Author de este Libro: se debe hacer, que tenga el cañon concabidad de la parte de arriba, siete palmos de la medida de Cataluña, lo menos, y de abaxo tan ancho como se pueda hacer; porque la anchura de abaxo ayuda mucho, à que salga el humo por arriba; y quando el cañon fuere hecho hasta un pie encima del tejado, à la forma de la figura primera puesta arriba, se debe hacer el repartimiento con tres ladrillos del canton del largo, con yesso, como se vé arriba en la segunda figura, y assi se irá continuando, subiendola mas arriba por todo el contorno, y por los tres traviessos, y vereis, que ireis haciendo, y subiendo quatro cañones quadrados, los quales deben subir quatro, ò cinco pies; despues la cubrireis, dexando abierto el un cañon en la una parte del estrecho de la chimenea, y el otro à la otra parte del dicho estrecho, y los otros

otros dos, el uno en una parte de la anchura, y el otro en la otra parte, y la abertura, que ſea en quadro, como el miſmo cañon llevà la medida, como lo vereis en la demonſtracion de la figura, que ſe ſigue, y el humo, que ſaca por los dichos cañones, que ſon dentro quadrados; y de eſta manera, quando el viento entráre por el cañon, no hará impedimento à los otros en el ſacar el humo, por la reſiſtencia, que el viento hallará de la cerradura, y travieſſos, que eſtan dentro entre el uno, y otro; porque es impoſſible, que à un miſmo tiempo ſoplen quatro vientos juntos; y ſi ſoplaren, ſerán de poco momento para poder impedir todos quatro cañones juntos.

*Demonſtracion de la figura dicha arriba.*




La chimenea de la Caſa de Campo debe eſtar pueſta en el medio de la cocina; porque en el Invierno toda la familia pueda calentarſe por el contorno; y el cañon debe ſer quadrado, conforme la figura, y declaracion, que ſe ſigue.




Quando dicho cañon quadrado saliesse encima del tejado un pie, en forma de la primera figura, la cruzareis de canton en canton con dos barras de hierro, como la segunda figura lo demuestra; y dichas barras de hierro deben ser gruessas, y llanas; y despues ireis continuando dicho cañon por el contorno, y por dentro encima los traviessos de las barras de hierro de ladrillos hechos con yesso, y que estén atados con los contornos de altura de quatro, ò cinco pies, y despues la cubrireis, dexando cañones abiertos cada uno por su parte, como se demuestra por la figura con el humo arriba puesta; y desta manera sacará el humo por qualquier viento que haga, por las razones arriba dichas en la primera chimenea.

Hay otro modo de cañon de chimenea para sacar el humo por arriba, y que cuele bien, sin dar pesadumbre, ni molestia à los moradores de la casa, por qualquier viento que haga, que es el modo, y manera de la quarta figura abaxo puesta, haciendo en cada parte encima del tejado dos cañones hechos de barro cocido, ò hechos con dos tejas, la una con la otra, ò de otra cosa; esto es, que la una vaya un poco ácia arriba, y la otra un poco ácia baxo, como se puede ver por la figura siguiente.

El




El horno de la Casa de Campo debe estar puesto fuera de la Casa, y la boca dentro de la chimenea; à mano izquierda de la entrada debe haver un aposento para tener los trabajadores sus cosas del vivir, y dispensa, conservadas, y los platos, y escudillas; y debaxo debe estar la bodega, y de la otra parte la camara, ò aposento para acostarse los trabajadores, y otra consecutivamente para sus hijos, y criados; à mas de estas dos camaras hay otra, la qual estará encima de el cortijo, para poner su leña, ò madera para el fuego, y los instrumentos, y otras cosas necessarias; y el sobrado de esta Casa puede servir de troxe, y para las frutas, legumbres, simientes, yervas, y raíces, que quisiereis conservar. A mano derecha de la puerta debe estar la cavalleriza de los cavallos, ò mulas, con una camara terrena harto grande, que esté junto à la puerta, paraque duerma el carretero, ù otros mozos, y tener en ella reservados los collares, frenos, sillas, y otros jaeces, ò alhajas de los animales, y al lado los corrales, y establos para los bueyes, y bacas; y encima destos esta-

blos, el pajar para tener el alcacér, la paja, y otras comidas para los animales. Enfrente de la puerta grande de vueſtra Caſa, debe correſponder la entrada de vueſtra habitacion; la qual, por una eſcalera de dos deſcanſos, y de nueve, ò diez eſcalones lo mas, en el primer deſcanſo, à mano derecha de dicha eſcalera, hareis vueſtra cocina, y apoſento vueſtro, y de los otros criados; deſpues continuareis el apoſento de la tinaja, y prenſa para hacer el vino, y de la otra parte la bodega; hareis la entrada de vueſtra camara, y recamara, y guarda ropa, en el lado drecho, y dexareis otro tanto alojamiento à la otra parte, para los amigos, y foraſteros; y hareis vueſtra principal viſta, y ventana de la puerta de Levante, y alguna ventana de la parte de la entrada de la Caſa, para tener noticia de vueſtros criados, y para ver quien va, y quien viene; y al fin de cada retrocamara una ſecreta, (que por ſer tan neceſſaria, ſe alzó con eſſe nombre) que conviene para el cuerpo, y en la parte inferior otra para los criados, y trabajadores, y ſu familia; à la parte ſuperior de vueſtra camara hareis un apoſento para ſerviros de troxe, de una parte para el centeno, y trigo, y de la otra para las legumbres; la qual troxe tendrá una ventana pequeña de la parte de Tramontana, ò Cierzo, por ſer aquella parte de Cielo la mas fria, y menos humeda, las quales dos coſas quieren mucho los granos para conſervarſe largo tiempo. En el cabo de la bodega hareis un cubierto para las gallinas, pollos, y aves; y al cabo del apoſento de la tinaja pondreis el palomar para las palomas, ſi no fuere, que tengais licencia del Señor del Termino, para poder levantar una torre, que en tal caſo eſtará mejor en el apoſento mas alto de la torre: el apoſento para las gallinas, y pollos, ha de eſtar fabricado de manera, que la parte inferior pueda ſervir para las aves de agua, y nidos, y ceſtos para poner los huevos, y empollarlos, y alguna ſeparacion para los pollos de Indias; quanto à los pavones, los dexareis ir, y aloxar por todas las partes donde ellos quiſieren. Hareis el cortijo para el ganado de lana, y puercos, al medio, de manera, que no tengan luz ſino de la parte de la quadra; y en el principal cortijo hareis una ſeparacion de ramos, ò leña larga, para ſeparar los corderitos de ſus madres, y aſſimiſmo hareis de las cabras, y añadireis à las ovejas dos cercas mas, bien altas de todas partes, la una para las ſarnoſas, y la otra para los moruecos; de la miſma manera hareis otra para las cabras, y cabritos, y los ſobrados ſervirán para recoger yerva, ramas, &c. Frontero de eſſas eſtancias eſtará bien un cubierto, con la puerta grande, que por debaxo puedan paſſar las aves à ponerſe

en

en cubierto quando llueva, ò quando hace el Sol muy ardiente: este aposento sirve para poner el centeno, y legumbres, antes que se trillen. Entre el cortijo de las ovejas, y pocilga de los puercos, hareis un cubierto competentemente alto, para poner debaxo de cubierto el carro, carretas, arados, y otros instrumentos de la labranza. Por debaxo de una esquina de vuestra escalera entrará al huerto el hortelano; pero vos entrareis por una escalera, que baxe à él desde vuestra camara; el qual huerto de la parte derecha sea para las yervas de comer, y otro repartimiento para las legumbres, y tambien el lugar de las colmenas à la otra parte: yendo de vuestra escalera al muro del huerto, será todo de arboles de fruta, sin otra cosa; y à la entrada de los dichos arboles tendreis un lugar dedicado para los arboles de fruta de huesso, y de pepitas, para poder despues ingerir.

La puerta de la parte del prado para vuestra entrada, y salida particular, será hecha de dos alquitravas pequeñas, con quatro, ò cinco almenillas encima, con una puerta buena, y por ella entrareis en Casa; y no tendreis en ella mal olor de los establos, ni del cortijo grande, y entrareis, y saldreis à placer à vuestro gusto sin saberlo los de Casa. Yo entiendo, que la dicha fabrica sea hecha segun la hacienda; porque como dice Caton, la Casa no busca la tierra, ni la tierra la Casa; porque la Casa grande cuesta mucho de hacer, y mantenerla; y la Casa mas pequeña, de lo que es menester, es ocasion, de que se gasten, y se pierdan muchos frutos. Aora, pues, tenemos hecha la Casa, y los establos, cortijos, y otros aposentos para los animales domesticos, assi terrestres, como volatiles, trataremos de ellos particularmente, assi de sus crias, y curas de sus enfermedades; como tambien de las cosas, que de ellos entra provecho, y utilidad al Padre de Familias de la Casa de Campo.

## CAPITULO TERCERO.

### *SECRETOS DE LOS BUEYES, Y DE SUS ENFERMEDADES, y curas.*

Los bueyes en la Casa de Campo, donde se crian de ellos para arar, y dellos para vender, conviene un hombre, que no tenga otro cargo, sino el de cuidar de governarlos; porque es necessario tener con ellos otro tanto cuidado, y diligencia, como con los cavallos; verdad es, que no llevan tanto gasto en el vivir, ni en los jae- *Secretos de los bueyes.*

ces, pero conviene se crien dos por uno; si bien no trabajan tanto en el arar dos pares de bueyes, quanto hace un par de cavallos, ò mulas; pero el arar de los bueyes es mejor labor; porque tienen mas fuerza, y aran mas hondo. El arar de los bueyes no se hace sino en las partes, donde tienen buena comodidad de buena yerva para su pasto; en otras partes les es mejor comodidad arar con cavallos, y en otras partes con mulas, que no con bueyes, y bacas, por lo que no son tan promptos, ni de tanta execucion, como los cavallos, y mulas.

El cortijo, ò establo de los bueyes, y bacas, debe estar fabricado de piedra, y debe estar en pendiente, porque la humedad no se detenga en él: debe ser puesto de la parte de Medio-Dia, paraque sea mas seco, y mas sujeto à los vientos frios, y que sea largo, y alto, tan solamente, que los bueyes puedan estar acomodadamente, y que el baquero pueda ir por todo el contorno para visitar, y limpiarlos; y el rastrillo, ò pesebre no debe ser muy alto, paraque los bueyes puedan à su placer llegar à comer; y el baquero debe tener cargo en tenerles el cortijo, ò establo limpio, y tener cuenta, que las gallinas, ni los puercos entren; porque las plumas de las gallinas, y pollos, matan los bueyes, y el estiercol de los puercos los enferma, y les engendra peste, y assi les tiene de dar paja fresca muy à menudo, y en el Verano de la verdura, como pampanos, y hojas de los sarmientos, y otras; y en el Invierno paja de habas, y yervas à la tarde, y mañana. Debe saber, y conocer, quando los bueyes del trabajo estan muy fatigados, para darles, segun su condicion, el comer proporcionadamente; no les debe dexar pacer en tiempo caloroso, ni en tiempo muy frio, ni demasiado humedo; no se les debe dar de beber demasiado presto despues que acabaron la yunta; que les limpie, y refresque à menudo las pajas del establo, y que los tenga separados, harto lejos el uno del otro; porque no se hagan daño unos à otros; y quando no estuvieren cansados, sea el beber dos veces al dia en el Verano, y una vez en el Invierno, de agua clara, limpia, y fria: que tenga cuenta, quando buelvan de la campaña, si llevaren algun daño, ò espina en los pies, si tuvieren el apetito, y gusto; si el collar, ò el yugo les ha hecho alguna llaga, ù otro daño en el pescuezo, y si tuvieren alguna matadura; y segun la enfermedad les aplique el remedio, y esto con diligencia. Los bueyes castrados son mejores para el trabajo, que no toros, los quales tienen la carne poco nerviosa, y muy poco fastidiosa en el govierno.

*Beber de los bueyes.*

*Bueyes castrados, y en que tiempo se han de castrar.*

Si el baquero tuviere cien novillos, sacará aparte dos para toros, para

para cubrir las bacas, y los otros debe caſtrar de edad de dos años, ò cerca de ellos; porque paſſado eſte tiempo, ſeria coſa dificultoſa; y conviene caſtrarlos en el Otoño, en Luna menguante, y poner encima de la llaga ceniza de ſarmientos, mezclada con litargirio, y tres dias deſpues pez liquida, y mezclada con dicha ceniza, y no conviene el dia, que los caſtreis, que beban, y aun darles poco de comer.

El modo, que ſe debe tener en el caſtrar, es, con dos pedazos de palo de madera, à modo de tenazas, apretarles los nervios de los botones, deſpues luego abrirles la bolſa, y cortarles los botones, de tal manera, que dexeis el cabo, y eſtremo, con que ſe tienen los botones, y el dicho nervio, y con eſſo el novillo no ſacará mucha efuſion de ſangre, y no ſerá del todo afeminado, no quitando del todo ſu utilidad, y dexandole en parte en forma de macho.

*Aviſos para comprar bueyes, y conocer ſu edad.*

Si quereis comprar bueyes para el trabajo, los comprareis, que eſtèn cercanos de vueſtra Caſa de Campo, porque ellos no prueban muy bien en ayre eſtraño, como hacen los cavallos: la edad, de tres años, poco mas, ò menos; porque antes no ſe pueden domar en el trabajo. Conocereis, ſi fueren de mucha fuerza, y de edad, mirandoles la boca; porque al deceno mes de ſu primer año mudan los dientes de delante, y à ſeis meſes deſpues los otros de los lados, y al fin de tres años los mudan todos, y quando fueren de buena edad los tienen iguales, blancos, y largos, y quando envejecen ſe les acortan, y deſigualan, y ſe les buelven negros. No conviene, que el buey de campanilla ſea demaſiado gordo, ni demaſiado flaco, y aquello que come à placer, y con comodidad, le mantiene mejor en fuerzas. El buen buey debe ſer de mediana eſtatura, preſto en el punzon de la ahujada, y que ſe mueva promptamente; que ſea bien membrudo, y quadrado de cuerpo, alzado de hombros, con la oreja grande, frente creſpa, largo cuerpo, el ojo grueſſo, y negro, el cuerno fuerte, vivo, y de mediana grandeza, el ocico grueſſo, y camudo, la cabeza corta, y rebuelta, la eſpalda larga, y grande de pechos, y vientre, cola larga, y belloſa del cabo, de atrás derecho, y ancho, las coſtillas extendídas, de riñones largo, que ſea nervioſo, la uña corta, y ancha, el pelo eſpeſo, y que ſea manſo en el menear: de color negro, y ſi fuere roxo, es mejor, y deſpues el vayo, ò negro moſqueado: el blanco es el peor de todos; el grifo es de mediana bondad: un buey de eſta calidad os puede ſervir diez años en el trabajo, y deſpues ſe puede engordar, y vender; porque vive haſta trece, ò diez y ſeis años.

*Bacas para el trabajo.*

Tambien os podreis ſervir para el trabajo de las bacas eſtériles, y caſtradas; pero ſi comprais los bueyes domados, y exercitados en arar,

ò

*Los vicios de los bueyes.* ò quereis domar de los vueſtros, el baquero debe tener eſſe cuydado, y por mas facilidad él conocerá ſu natural, y aun ſu complexion, de aquellos que querrá domar; como ſi es perezoſo, ſi à menudo ſe acorrece, ſi es demaſiado prompto, furioſo, ligero en el levantarſe, dar de piernas, ò cornadas, ſi es duro en el eſtimulo, medroſo, y temeroſo en el entrar al agua; por los quales defectos es neceſſario darle caſtigo primero, antes de domarlo al yugo. *Como ſe doman los bueyes en el arar.* Haveis de advertir, que para hacer eſſo, es demaſiado preſto dentro de dos años, y demaſiado tarde deſpues de cinco años; conviene para domarle en yugo, irle quitando el comer primero; y es mejor expediente juntar un buey joven con viejo bien exercitado, con que ſea del miſmo talle, y fuerza; porque es coſa de mucha importancia darle el compañero del miſmo tamaño, fuerza, y naturaleza; y ſi el buey fuere dificil de domar, y à vueſtro juicio fuere à propoſito para tirar, ponedle en un grande yugo, en medio de dos, ò tres bueyes de ſu talle, que ſean manſos; y en tres dias lo haveis domado, y acomodado: y ſi lo quereis domar ſolo, avezadle poco à poco, atandole, y hacer, que padezca, y herrarle los pies en las tierras, donde ſe acoſtumbra herrarlos; y deſpues algun dia atarle en algun buen palo, y dexarle alli un buen rato, y ſin comer; y ſi eſſo le fuere faſtidioſo, paſſada que le ſea la colera, paſſadle la mano por encima, avezandole de manera por todo el cuerpo, y por entre las piernas, que ſe dexe menear, y deſpues hacerle tirar algun peſo, ò dos atados en el yugo, y algunas veces atados à la carreta, y que tiren un poco lexos; deſpues le echareis algun peſo à la carreta, para hacer prueba de ſu fuerza; y aſſi los avezareis al grito, voz, palabra, y à la varilla, ò ahujada. Si huviereis comprado algun buey hecho, y domado à tirar, paraque conozcais ſu complexion, conviene hacer prueba dél, en compañia de otro, ſi fuere furioſo, deſpavorido, ò ſi ſe echa en el ſuelo, y aſſi de ſus vicios, y defectos, corrigiendole, no con fuerza, y eſtimulo; porque ſe buelve furioſo, y duro; y aſſi, conviene atarle las piernas, y hacerle ayunar algun tiempo; porque eſte vicio no ſe vé ſino con los que ſon demaſiado grueſſos, y por eſſo conviene darles el ſuſtento moderado; porque conviene para la comodidad del arar, que el buey no deba ſer ni demaſiado gordo, ni demaſiado flaco.

*Comida para los bueyes.* El comer de los bueyes no debe ſer con grande abundancia en el Invierno, quando no trabajan; ellos apetecen mucho la bayna de las legumbres, como ſon de yerbos, faſoles, y de habas; ſe engordan con ordio cocido, y habas molidas groſeramente; y les han de dar alcacer, no con tanta abundancia como à un cavallo, ſino fuere quando trabajan. Los pimpollitos tiernos del ſauce los recrea en el Verano, y

ſe

: les debe dar voluntariamente en la tarde un fajo, ò un haz, y so-re todo apetecen los pimpollos, y hojas de los sarmientos, y del lmo, y tambien las eces del vino; la paja de trigo, y del centeno les s muy buena, y algunas veces el salvado del trigo, pero no les dá ıerza; las bellotas los hacen criar sarna, sino fueren secas de la cor-:za, y si no comen bien, y abundantemente; las coles cocidas con el ılvado del trigo, les hace buena barriga, y tambien les dá algun nu-rimento; lo mismo hace la paja de ordio, ò cebada, mezclada con l salvado del trigo; tambien se puede mezclar de las ubas, despues ıe sacado el vino, ò secas, que esso les valdrá en lugar de vino, y de :omer, y los hará bellos, resolutos, y fuertes; y no hay ninguna cosa nejor para engordarlos, que la yerva, que viene à los prados en el )toño, despues que fueren segados.

*Purga para que los bueyes no enfermen, y otros secretos.*

Los bueyes, y bacas estan sujetos à menos enfermedades, que los ca-vallos, y yeguas, y para defenderlos de las enfermedades mas comu-ıes, y de las extraordinarias, ordenaban lo siguiente los Antiguos: Los purgaban en cada fin de las estancias de todo el año los tres dias siguientes: algunos con altramuces, simiente de ciprés, de todas par-tes iguales, poniendolo toda una noche en infusion al sereno en un vaso lleno de agua comun: otros con otras diferentes drogas, con-forme la usanza, y diversidad de las tierras; y se conoce, quando está enfermo, ò quando ha de enfermar, sino comiere, teniendo comida. Si quereis, que qualquiera animal buelva à casa, ungireislo en la frente con cebolla albarrana putrefacta.

*Aristoteles.*

Dice Aristoteles en el libro de los Animales, que si pones cera li-quida en los cuernos de los novillos, y bacas, los llevareis à qual-quier parte sin trabajo.

Los bueyes, y todos los animales, y en particular todos los qua-lrupedos, podreis engordar con mucha presteza, dandoles à comer a comida, que les sabe mejor, y mas buena, despues que los havreis ıecho ayunar tres dias; esto es, à los bueyes, dicen les sabe muy bien la yerva veleña, y la carne de los galapagos, que en Catalán e llaman tortugas; y las ovejas, la sal mezclada con sus comidas, con ella beben, y el beber las engorda: la causa de esso es; porque la ıambre en los dichos animales les consume el humor superfluo, que tienen en el cuerpo, y los aumenta el calor, y los mueve el apetito del comer por muchos dias; ò tambien, que los animales no pro-curan comer, sino que el apetito los apriete mucho.

Hareis que los bueyes, y otros animales coman muy bien, mezclan-doles eces del aceyte, con la comida, y bebida; y es tanta la fuerza, y utilidad de las eces del aceyte, que preserva los bueyes de enferme-

da-

dades, y les hace comer mucho, dandoles de ellas quatro, ò cinco dias; y si quereis engordar el buey para el trabajo, de ocho en ocho dias le labareis la boca con su orina propria, y sacará grande copia de flemas, que les quitan el apetito, y les impiden el comer.

Los animales no comerán, ni gustarán de la comida, antes se morirán de hambre, si les ungís la lengua con alguna cebolla putrefacta, si no fuere, que despues les labeis la boca con sal, y vinagre; el mismo efecto hareis, si encima del pesebre colgais una piel, ò cola de lobo.

Por obviar que los bueyes no se fatiguen trabajando, los untareis los cuernos con aceyte, y terbentina cocida; pero advertireis, que no les fregueis el ocico, ò la nariz, porque el aceyte les hace perder la vista.

Los bueyes salvaticos son mejores para tirar la carreta, que para arar; porque no son assi resolutos, ni fuertes. No es bueno el arar de los toros; porque toman espanto, y no se acomodan como los bueyes: tambien es muy bueno el arar de la baca castrada.

*Toro para las bacas.* El toro conviene guardar, y engordarle à parte para las bacas, las quales hareis cubrir por los meses de Mayo, Junio, y Julio; y un toro basta para sesenta bacas.

Los bueyes, que quisiereys tener à pasto para engordar, ò para vender, no los debeys poner en el trabajo, si no fuere alguna vez en la semana, y en buen tiempo, y en tierra ligera, para exercitarles, y que no coman los sarmientos, y otras verduras, que sean de su gusto; y el buey, que huviere trabajado por la mañana, le dexareis, que descanse à la tarde.

*Bueyes para salar.* Despues que el Baquero conozca, que el buey está cansado de arar, y que no puede ya tirar mas, lo engordará por algun tiempo sin trabajar, y despues lo matará, y cecinará entero, ò à pedazos, para comida annual de vuestra familia; y en esta ocasion conservareis los tuetanos de los huessos, y la hiel del buey, para valerse de ellos en las ocasiones, que convenga; porque los tuetanos de los bueyes son buenos para digerir, y purificar los humores duros, y rojos; y la hiel del buey es mejor, que la del toro, y sana todas las llagas, mezclada con zumo de puerros; y metida en la oreja, quita el susurro de la oreja; y ungida, y fregada por el contorno del ombligo de los niños, mata las lombrices; y mezclada con miel, es singularissima para lo esquinencia; y es utilissima sobre otra cosa en dar color de amarilléz; y esparcida la hiel del buey encima de la simiente, hace, que el trigo no sea comido de los ratones.

Algunas veces se halla en la hiel del buey una piedra, del tamaño

de

le un huevo, color amarillo, la qual bebida, es singularissima contra la piedra, y para contra la enfermedad, de los que se buelven amarillos, y aplicada à la nariz, buelve el corazon mas claro, impide el fluxo, que se hace encima de los ojos, y sorbida por la nariz, mezclada con zumo de acelgas, aquieta el excesso de la apoplexia. *Remedio para sus males.*

Puede tambien el Padre de Familias de la Casa de Campo tener gran provecho del estiercol de los bueyes, y bacas; porque sana la picadura de las abejas, y resuelve toda manera de hinchazon; mitiga la gota ciatica, y mezclado con vinagre, disminuye mucho las porcelanas, ò lamparones.

Siguese la figura del buey, señalado con lineas, que salen de las partes, que dan señas de las enfermedades del cuerpo, y de donde sale una linea, y despues derrama mas lineas, quantas se derraman, tantas enfermedades diferentes salen de aquel lugar; despues se siguen los remedios de ellas, paraque qualquier Padre de Familias de la Casa de Campo pueda ser Albeytar, para sanar las enfermedades de sus bueyes, bacas, y novillos.



Si

*Las enfermedades, y curas de los bueyes, bacas, y novillos.*

¶ Si el buey, ò baca eſtuviere deſcomido, ſe pondrá en apetito, y guſto, aora provenga de calor, aora de otra cauſa, lavandol la boca, y lengua con ſal, y vinagre; y ſi el buey tuviere barba, qu es una carnoſidad, que les viene debaxo de la lengua, conviene cortarla, y deſpues fregar la parte con ſal, y ajo, picado todo junto deſpues lavarle la boca con vino, y tambien conviene quitarle dieſtramente, con unos tenedores, los guſanos, que ſuelen criarſe debaxo de la lengua; y para limpiar bien las partes interiores del animal enfermo, no hay mejor remedio, que tomar hueſſos de las aceytunas, deſpues de exprimido, y ſacado el aceyte, y hacerle come de eſto à menudo.

Si el buey tuviere vomitos, y temblor de corazon, le fregareis e ocico con ajos, ò con puerros picados, y hacedle beber, mezclad con vino, y eſſo es bueno para el dolor colico, y para quando le gruñe, y remueve el vientre: eſſa enfermedad ſe les conoce, quand ſe lamentan, moviendoſe, echandoſe, y levantandoſe à menudo, no pudiendo ſoſſegar en ningun lugar. Algunos añaden aceyte d nueces, y otros les dan cebollas, cocidas con vino tinto, y otros myrrha, con granos de laurél, deſtemplado con vino, y los hacen punza la carne por el contorno de la uña, ò à la cola, haſta la ſangre.

Si el buey tuviere la boca, ò paladar hinchado, que le quita el apetito, ò guſto, y le hace dar ſuſpiros à menudo, para eſſo ſerá buen ſacarle ſangre de la vena del paladar; y deſpues de la ſangria no ſ le dé de comer otra coſa, ſino ajos picados con hojas de alguna verduras, ò alcacér tierno, haſta tanto que ſe halle mejor.

Para los eſtrangolones, ò gotornones, que vienen à la garganta ò cañon de los bueyes, lo qual viene, y baxa del celebro resfriado les deſarraigareis eſſos gotornones; deſpues les cubrireis la cabez con alguna manta, y les fregareis à menudo toda la boca, y gol con manteca freſca.

Si bebiendo huviere engullido alguna ſanguijuela, y ſe le huviere quedado en la boca, ò garganta, ſe la hareis caer, dandole en l boca aceyte tibio; y ſi eſtuviere pueſta en el eſtomago, le haveis d infundir vinagre.

*Remedio para ſus enfermedades.*

Para la tós del buey, ſe le debe dar de beber decoccion de hyſopo y comer puerros, picados con trigo; otros les dan à beber, por ſiet dias, decoccion de artemiſſa: y ſi tuviere la tós, ò catarro por cauſ de la flema, lo conocereis, quando eſtuviere deſcomido, y le cayere l oreja: entonces le lavareis la boca con tomillo ſalſero, picado co vino blanco, ò ſe la fregareis con ajo, y ſal menuda, deſpues lavarl con vino. Algunos le limpian eſta flema con hojas de laurél, picada

con

on cascaras de granadas; otros le ponen dentro de la raiz vino on myrrha.

Para contra el catarro, y ojo hinchado, se les saca sangre por de-ıxo de la lengua, ò se les hace tomar zumo de puerros, ruda, apio, sabina, todo bien purificado.

Si el buey tuviere la espalda cascada, conviene sangrarle de la erna de la otra parte, donde no es la enfermedad; y si fuere de am-s espaldas, conviene sangrarle de ambas piernas.

Si el buey tuviere el miembro endurecido, le ungireis con un-ıento hecho de raíces de malvas, picadas con manteca fresca, dos ces al dia.

*Remedios para las enfermedades de los bueyes.*

Si el buey tuviere piedra dentro de la vexiga, tomareis dos on-s de hinojos marinos picados, dos dragmas de clavos de girofle, agma y media de pimienta; picadlo todo junto, y se lo dareis à ber con vino tinto tibio, y esso continuareis algunos dias; y si he-ıo esto la piedra no sale, conviene darle un corte para sacarla fuera.

Si el buey tuviere la piedra dentro del miembro, primeramente le hareis en el suelo, despues hacedle tener el miembro con unas ordazas por encima, donde estuviere la piedra, y se le abrireis or el lado para sacar la piedra: despues consolidareis la llaga con rbentina, lavada quatro veces con agua de la yerva llamada cola cavallo.

Si el buey no puede mear, si no es con trabajo, le sangrareis de la na del miembro, y le dareis à beber esta pocima, que hareis de el, aceyte, y vino blanco, cocido todo junto, y se la dareis tres ıñanas continuas: despues lo dexareis reposar ocho dias.

Si el buey tuviere los botones hinchados por alguna causa, los un-reis muy bien mañana, y tarde, con gordura dulce. Tambien se tie-por remedio fisico, que la hiel del perro sana los genitales hin-ıdos del buey, ungiendolos à menudo.

Si el buey mea sangre, hacedle comer llantén, y aceyte bueno; des-es tomad tartar en polvo, y coloquitidas destempladas con vino to, y claras de huevos, y se las hareis beber con la corna; y si el ar sangre no va cessando dentro de veinte y quatro horas, se mo-ı.

Si el buey tuviere la uña gastada de hierro, ò piedra, cabareisle la ı hasta el hondo del daño, y destilareis dentro de la llaga de el guento, hecho de gordura de puerco, y de buey, todo junto ca-ıte, y le pondreis dentro estopas de cañamo, ò lino, mojadas con ho unguento.

Si tuviere la uña abierta, tomareis miel, y cera nueva, y terben-

tina,

tina, de cada coſa una onza, y hareis unguento, y lo aplicareis por el contorno de la uña, por eſpacio de quince dias integros; deſpues pondreis eſte unguento, aloe hepatico, miel roſada, alumbre de roca, de cada uno media onza, y cubrireis todo el contorno del pie, deſpues tendreis baño de vino con miel para lavarlo; y ſi la uña eſtuviere podrida, hareis eſte unguento, arriba dicho, de la uña abierta, y le pondreis dello, haſta tanto, que la uña eſté un tanto reſuelta, y deſpues le hareis fomentacion por eſpacio de cinco, ò ſeis dias, tres veces cada dia, por todo el pie, con vino, ò con vinagre, que haya hervido con cal viva, y miel, de cada coſa ſiete onzas.

*Curas para ſus males.* Para el pie picado de clavo, ò de eſpina, ò de otra coſa, que tenga punta, cortareis la uña del pie, lo mas cercano, que podreis de la picadura, deſpues deſtilareis dentro de la picadura terbentina, y aceyte, todo mezclado, y caliente: deſpues le hareis un emplaſtro por todo el pie con miel, y gordura dulce liquida.

Para la matadura del pie, hareis hervir miel, y gordura de puerco con vino blanco; y eſte emplaſtro aplicareis encima del pie, y ſe lo dexareis por tres dias continuos.

Para el pie apretado, y endurecido, tomareis raíces de malvas, y de malvaviſcos, y las hareis hervir con ſuficiente agua; deſpues picadlas, y paſſadlas por un colador, y quando fuere paſſado, añadireis media libra de gordura de puerco, y tres jarros de buen vino: hareislo hervir todo, haſta que la gordura ſea derretida: entonces añadireis ſimiente de lino bien picada, y lo hareis hervir haſta la conſumpcion del vino, y pondreis una parte de eſta cataplaſma encima del pie, y ſe la dexareis tres dias integros: deſpues bolvereis à poner el reſtante, que haveis reſervado, y ſe lo dexareis otros tres dias.

Para contuſion de nervios: ſi el buey anda coxo, conviene fomentarle las piernas con aceyte, y ſal; pero ſi fuere hinchadura en las rodillas, conviene fomentarle con vinagre caliente, ò con decoccion de mijo, y ſimiente de lino; y no obſtante eſtas coſas, convien cauterizarle la parte ofendida, y ponerle encima manteca freſca, le vadura, con agua, y vinagre, deſpues aplicarle unguento de manteca ſalada, con gordura de cabra.

Si el buey anda coxo, por haver padecido frio en los pies, convien lavarſelos con ſus meados añejos, y tibios; pero ſi fuere por abundancia de ſangre, que ſe retiraſſe al pie, conviene reſolverle, eſtregandole muy fuerte, arañandole; y ſi de eſte modo no ſana, convi ne hendirle la uña de la extremidad, haſta el vivo, que ſalga la ſangre, y embolverlo con una bolſa de cuero, paraque la agua no le ha ga daño, haſta que haya curado.

Si

Si el buey anda coxo, por respeto de alguna espina, ò madera, que se le huviesse metido en alguna parte del cuerpo, ò por golpe de piedra, conviene lavar el lugar con meados calientes, y poner encima gordura vieja derretida con aceyte, y pez liquida.

Si el buey tuviere la pierna rompida, se la bolvereis à su lugar, haciendole estirar por vuestros criados la pierna derechamente con cuerdas, tanto de una parte, como de otra, paraque el huesso rompido se pueda igualar, y venir igualmente, como de antes estaba, y por encima, y por el contorno aplicareis estopas de lino, ò de cañamo, mojadas con mezcla de claras de huevos, ò bolo armenico, sangre de dragon, y embolvereis con vendas las partes assi estrechamente con algunas tablillas, que el huesso rompido no se pueda mover, y encima pondreis otras estopas mojadas con vino puro, para confortar los nervios, y paraque las partes mas altas, y mas baxas del huesso rompido no tomen mala indisposicion, tanto por la atadura, quanto por el rompimiento del huesso, y le ungireis una, y otra parte de arriba, y abaxo, de un unguento hecho de una onza de terbentina, y de otra tanta manteca, y aceyte.

*Remedios para sus enfermedades.*

Si el buey tuviere la pierna sacada de su lugar, ò descoyuntada, se la bolvereis estirandola, y despues se la embolvereis, ungiendola primero con gordura de puerco.

Si el buey tiene estrechez de vientre, ò anda estiptico; para relaxarle el vientre, conviene darle à beber agua tibia, con dos onzas de aloe, muy polvorizado.

Si el buey tuviere fluxo de vientre, que algunas veces viene à echar sangre, y lo debilita mucho, es necessario quitarle el beber quatro, ò cinco dias, y darle granos de passas, puestas en infusion con buen vino tinto, ò nueces de galax, y de cyprés, con queso añejo, destemplado con buen vino, y por el ultimo remedio se havrá de cauterizar en medio de la frente.

La enfermedad del anticor del buey se conoce, quando el animal tiene el pelo del cuerpo derecho, y está menos alegre de lo acostumbrado, y tiene los ojos espantosos, y despavoridos, y el cuello caído, la boca salivosa, y el passo tardo, el espinazo, y toda la parte trasera dura, y enteramente descomido, y no rumia nada: esta enfermedad se sana de principio, pero envejecida, no hay remedio alguno; tomareis cebolla albarrana tres onzas, cortadla menuditamente, raíces de melones picados otro tanto, mezclado todo con tres puñados de sal gruessa, y destemplado todo con tres jarros de vino blanco, y le hareis tomar cada dia buena cantidad.

*Remedio para sus enfermedades.* Para la enfermedad de la inflamacion en las partes del cuerpo, que à menudo atormenta à los bueyes, conviene hacer los emplaſtros de tres manojos de ſimiente de coles, y un plato de harina blanca, todo junto bien picado, è infuſo con agua fria, y deſpues aplicado à las partes doloroſas; y el mejor remedio, que ſe puede hallar, es tomar hojas de cyprés, ſin los ramos, tres manojos, y harina, como eſtá dicho, añadiendo vinagre fuerte para deſtemplarlo.

Para la enfermedad de los riñones conviene ſacarles ſangre de la vena de entre las piernas, ò de la vena llamada matrice, que ſe halla al largo del lado de la parte de los riñones; y por bebida, conviene que ſe haga de zumo de puerros, mezclado con agua tibia, ò con ſus proprios meados.

Para la enfermedad de los bueyes, que los Labradores llaman tiña, ò ranilla, la qual ſe hace dentro de los inteſtinos, y muchos mueren de ella, la qual proviene, de que ſe les entran por el traſero los reznos, y llegando à las tripas mueren infaliblemente, ſi no ſe les aplica remedio; los Labradores uſan, quando eſto conocen, meterles la mano por el traſero, y les arrancan aquellos reznos, antes que mucho ſe encarnen, que horadan las tripas; mas lo mejor es hacer, que no les venga eſſa enfermedad, obviando, ò deſviandola en eſta forma: Tomen trigo limpio, y mojenlo con aceyte por eſpacio de un dia, que ſe embeba bien de ello, y denſelo à comer rebuelto con otras coſas, que con ello echará todos los reznos, que tuviere; y ſi lo uſaren una vez cada mes, nunca tendrán ſemejante enfermedad, y purgan con ello; y eſto es bueno para qualeſquiera otros animales.

Si el buey tuviere la copa del cuello hinchada, ò encordada, conviene ſacarle ſangre de la vena de las orejas, y poner encima del mal un emplaſtro hecho de tuetanos de buey, y de gordura de cabras, iguales partes, deshecho con aceyte, y pez liquida.

*Remedio para sus males.* Si el buey tuviere la copa del cuello endurecida, y adormecida, lo dexareis repoſar algunos dias, y eſtos dias le fregareis el lugar endurecido con manteca, aceyte, gordura de puerco, y cera nueva, partes iguales, todo mezclado igualmente.

Si el buey tuviere el cuello deſollado, pondreis encima de la llaga un emplaſtro hecho de los tuetanos de los hueſſos de las piernas del buey, y gordura de puerco, y de cabra, de todo iguales partes mezclado, y deshecho junto.

Si la copa del cuello del buey eſtuviere ſolo pelada, la fregareis preſto con unguento, hecho, y preparado de ſeis onzas de miel, y quatro onzas de almaſtiga, hirviendo todo junto.

Si

Si el buey tuviere sarna, conviene fregarla con sus proprios meados, con ajos picados, axedrea, azufre, vinagre, con nueces de galax picadas, y zumo de calamento con gordura.

Para los piojos de los bueyes, conviene fregarles con decoccion hecha de aceytunas del acebuche, y sal; y tambien conviene quitarles la vexiga, que tienen debaxo de la lengua.

Si la piel del buey estuviere pegada à los huessos, conviene fomentarla con vino puro, y con aceyte, todo mezclado.

Si los cuernos se le hendieren, conviene fomentarles con vinagre, aceyte, y sal, mezclado todo junto, despues ponerle encima enjundia vieja, derretida con cera nueva.

Si el buey, ò baca tiene los cuernos torcidos, y los quereis enderezar, ò si los tiene derechos, torcerlos, tomareis dos panes grandes al punto, que salen del horno, y pondreis los cuernos dentro de los panes, que no lleguen à la carne por tres dedos, y despues de haver estado assi buen rato, antes de perder del todo la frialdad, sacareis los panes, y luego estando calientes los pondreis del modo que quisiereis, en estando frios se quedarán del mismo modo, que los havreis puesto, con la misma fortaleza.

*Enfermedades, y sus curas.*

Si el buey tiene dolor de cabeza, ò en qualquiera parte del cuerpo, que esto le acontece à menudo; lo conocereis, quando el animal no camina, ni trabaja de gana: le hareis fomentacion, ò le aplicareis un emplastro hecho decoccion de manzanilla, meliloto, y simiente de lino.

Para el dolor de cabeza, picareis ajos con vino, y se los pondreis por dentro de las narices, despues le fregareis toda la cabeza con decoccion de hojas de salvia, mejorana, espicanardi, orucas, laurél, y nogal, con buen vino.

Para los ojos, que fueren hinchados, se les ha de hacer colirio de harina de trigo pastada, y destemplada con hidromiel.

Para los ojos, que lagrimean continuamente, tomareis de la coladura del trigo cocido, y hareis emplastro encima del ojo: y para lo mismo tomareis papaver erraticum los pimpollos, y raíces, y picadas con miel, sirven para hacer colirio à los ojos.

Para los ojos nublosos, pondreis dentro de los ojos polvos de huessos de cipia, azucar de piedra, y canela, sutilmente polvorizado.

Para el blanco, que viene encima de los ojos, aplicareis una cataplasma, hecha de salgemma, y almastiga, polvorizado sutilmente, è incorporado con miel, y continuareis esso à menudo.

Para la cartagina de los ojos de los bueyes, se les debe hacer un co-

colirio de ſal aromatico, deſtemplado con miel, y tambien ſe les debe ungir el contorno de los ojos con pez, y ajos; y eſſo por las moſcas, que por la miel les van continuamente por el contorno.

Para el ojo colorado, cargado de ſangre, que perturba la viſta, conviene hacerles deſtilar dentro de los ojos miel continuamente, haſta que eſté ſano perfectamente.

Las llagas, y ulceras de los bueyes curareis con malvas ſilveſtres, picadas con vino blanco, fregando los ojos.

Para la enfermedad de los lomos, ſe les debe dar de beber zumo de puerros, con vino blanco dulce, y ſe les debe poner en la oreja raiz del avellano.

Las apoſtemas ſe han de madurar con la lavadura, cabezas de lirio, ò cebollas albarranas, y vinagre, y deſpues cortarlas, y limpiarlas con ſus meados calientes, y ponerſelas bañadas, y remojadas con cera derretida, y finalmente hilas, ungidas con ſebo de cabron, ò de buey.

Si el buey fuere mordido de alguna ſerpiente, alacrán, ò perro rabioſo, ò de ſapo, ſe debe fregar la llaga con aceyte de alacranes, ò con jabon, infuſo con vinagre, y ſe debe lavar con decoccion de la yerva corazoncillo, ò con ſalmuerra vieja.

*Secretos para ſus enfermedades.*

Para la mordedura de los ſapos, les fregareis con albayalde, deſtemplado con agua, y ſe debe rociar el lugar, por donde pacen los bueyes, con decoccion de pimpollos de laurél, para hacer huir los ſapos.

Para la calentura de los bueyes, que les viene del exceſſivo trabajo, y tienen gran calor, con dolor de cabeza, è inflamacion de ojos, y calentura extraordinaria, y ſe ſienten, tocandoles la piel; ſe les ha de ſacar ſangre de la vena de la frente, ò de la oreja, y ſe les debe dar de comer yervas freſcas, como lechugas, y otras, y ſe les debe hacer fermentacion en el cuerpo con vino blanco, y tambien darles à beber agua fria.

Si el buey eſtuviere flaco, deſvanecido, y vacuo, le dareis yervos picados, y deſtemplados con la agua de ſu beber. Las moſcas no darán moleſtia à los bueyes, ſi picais aceytunas de laurél, y las haceis cocer con aceyte, y ungís los bueyes, y tambien ſi los ungís con ſu propria ſaliva.



CA-

## CAPITULO QUARTO.

### *SECRETOS DE LAS BACAS, Y NOVILLOS, de la leche, manteca, y quesos.*

Quanto en el govierno de las bacas conviene, que si no fueren muchas en la Casa de Campo, toque el govierno de ellas à la Madre de Familias, por razon de la leche; y assi hará, que los criados limpien à menudo el corral, y que guarden, que el toro no vaya à las bacas, hasta que la yerva primera, que es el tiempo, que ellas mismas lo empiezan à llamar; y esso se puede conocer por la inflamacion de su natural, y de subir ellas encima del toro; y si acontece, que la baca rehuse el macho, se le debe poner dentro de la naríz cola de ciervo quemada, ò picar una cebolla, y fregarla la natura con ella, porque esso la calentará. Hareis que los becerrillos, y terneras estén separados de las madres, luego que hayan mamado, y se pongan en otro establo; y quando conviniere mamar, sea à la mañana, y à la tarde, y tiempo oportuno, que estén reposadas. *De las bacas, y novillos.*

No ordeñareis las bacas antes de parir, porque en esse tiempo la leche no vale nada, porque viene dura como una piedra. La leche se debe separar luego, que fuere sacada, la manteca muy batida sin derramarla, el queso bien apretado, y quaxado; y sobre todo, que todos los vasos, coladores, formas, y otros, sean bien limpios, y que ninguna de las criadas no intervengan en hacer los quesos, y manteca, teniendo la purgacion. *Leche, manteca, y quesos.*

El Padre, y Madre de Familias de la Casa de Campo apreciarán mucho las bacas de medio talle, de quatro, ò cinco años, y de color negro, mosqueadas, ò manchadas de blanco, y negro, que tengan el cuerpo grande, la frente larga, los ojos negros, y rasgados, ò abiertos, los cuernos limpios, y negros, las orejas pequeñas, y poco hendidas, las piernas cortas, y gruessas, el cuello largo, y gruesso, la cola larga hasta el pié, la uña corta, è igual, las tetas anchas, y largas. *Perfeccion de las buenas bacas, y en que edad se han de dar al toro, y tiẽpo de ordeñarlas.*

No dareis las bacas al toro, sino de edad de tres años hasta nueve, y desde el principio de Junio, hasta quarenta dias despues; porque havrá abundancia de yervas nuevas; porque si ellas conciben en esse tiempo, viene el parto en las yervas nuevas; ni las dareis al toro, si no las que fueren bien flacas; porque quanto mas flacas son, tanto mas tienen la simiente genital. Y al contrario, el toro de-

be ser puesto antes en pasto, y bien apacentado de garbanzos, yervos, ordio, y otros granos. Guardareis las bacas de peligro en el doceno mes, y las alimentareis en el establo de ocho meses adelante, de buena yerva, en el Invierno, y Verano; dareislas à beber dos veces al dia en el Verano, y una vez en el Invierno, no agua de rio, sino agua un poco tibia, como la de lluvias, ò de balsas, ò de pozo, sacada de largo tiempo, que la agua de pozo, por su frialdad, les podria hacer daño.

No las ordeñareis para vuestro uso, sino fuere dos meses despues de haver parido, en el qual tiempo las llevareis à la campaña, y no dexareis mamar los bezerrillos hasta la tarde, que havrán buelto del pasto à su corral, y à la mañana. Al novillo capareis de la edad de dos años, y no mas tarde; porque los novillos crecen mas quando son capados, por tener el cuerpo mas humedo; de edad de tres años los dexareis al Baquero, para empezar à domarlos à tirar, y tambien le dareis las bacas estériles, que despues de nueve años no dan mas fruto; porque tambien puedan servir al yugo.

Para las enfermedades de las bacas, y novillos, guardareis el modo, que se ha dicho en las enfermedades, y remedios en el tratado de los bueyes.

*Para hacer leche, manteca, y quesos.*

¶ La Madre de Familias de la Casa de Campo sea muy diligente, assi para el nutrimento de la casa, como tambien para sacar dinero, en emplear sus hijas, y criadas en el govierno de la leche. Quanto à la leche de las bacas, no hareis cuenta de ella luego despues de paridas; porque à mas de que no vale para manteca, ni queso, es peligroso el comerla; y por esso las mugeres, despues de paridas, se abstienen en dar la primera leche à sus hijos.

Despues que la leche fuere sacada, la pondreis en lugar donde se pueda conservar tibia, paraque se detenga mas tiempo, y mas presto quaxar, y condensar; porque el calor conserva, y condensa la leche, y el frio la hace agria, y la corrompe; y por evitar este daño, fuera bueno hacerla hervir, meneandola à menudo primero, y ponerla à reposar, y se conservará hasta tres dias, y tal vez mas.

Conocereis la leche, si es buena, por su blancura, olor, gusto, dulzura, y substancia, mediocremente condensada; de tal manera, que echando una gota encima de la uña, no cayga luego, antes se quede por largo tiempo: lo mas presto que fuere possible sacareis la manteca, quesos, y otras cosas, de que podeis sacar provecho, que la buena Madre de Familias debe ser solicita de sacar, segun el tiempo. Primeramente sacareis la leche de encima, luego que se haya sacado

de

de la baca, un poco tibia, y de esta leche hareis los quesos, que se acostumbran vender en el Verano para las meriendas, en lugar de companaje. De la leche, que será condensada sin prensar, hareis los pequeños quesos. Algunos hacen hervir la leche con ajos, y cebollas, y la conservan para el uso, y la llaman leche agria; lo que queda de la escoladura de la leche, dareis à los puercos, y perros; pero en tiempo de carestia se puede dar à la familia, haciendola hervir un poco.

*Hacer la manteca, y quesos.*

Para hacer la manteca, la conservareis en lugar mas frio, y de la leche gorda no sacareis nada, antes la batireis mucho en un vaso hecho à proposito, mayormente en tiempo de grande calor, el qual impide mucho el quaxarse la manteca; y si haceis cuenta de venderla, se debe salar, y ponerla en vasos de barro, para poderla llevar à vender à otros Lugares, como se usa en muchas partes. La manteca de color amarillo es la mejor de Verano, y la mas ruin es la de color blanco; mas conviene entender, que en el Invierno es todo al contrario.

Quanto al hacer los quesos, se debe ordeñar la mas gorda, y espesa leche para quesos, paraque se puedan conservar luego tiempo, de la qual no debeis sacar para hacer manteca, sino como saliere de la baca, la pondreis en unos vasos para qua[illegible]la. El modo como la quaxareis sea, poniendo dentro gordura de corderos, ò cabritos, ò de liebre, ò flores de cardo salvatico, ò simiente de cardo benedicto, ò leche de higuera salvatica, ò la piel, que la gallina tiene dentro del estomago, que recibe el estiercol, ò la flor de las algarrobas domesticas, ò silvestres. Al vaso, donde estuviere la leche, no le debe faltar algun calor para entretenerla tibia: no conviene llegarla al fuego, antes esté lexos dél; y quando estuviere presa, ò quaxada, se debe poner luego en el colador, ò estampa, paraque se separe el suero de la leche. Sobre todo es necessario, que la muger, que se entremete, y se pone en la obra de hacer quesos, sea limpia, asseada, pulida, diestra, y lexos de su purgacion. Por esso aquellos, que hacen estimacion de sus quesos, deben hacer eleccion de una doncella de catorce años, acomodada, limpia, y pulida, que no tenga las manos sarnosas, y de templado color; porque se persuaden, que el desaliño, y suciedad, impiden la integra condension, ò coagulacion de los quesos, y se hacen llenos de ojos.

Si quereis endurecer, y conservar largo tiempo los quesos, los exprimireis bien quando fueren en el colador, ò estampa, despues pondreis una poca de sal molida por encima. Si por haverlos conservado largo tiempo se hicieren duros, los pondreis en un vaso de bar-

ro, y pondreis dentro harina de ordio, ò los pondreis entre garvanzos, ò visaltos, ò los cubrireis de hojas de taragoncia, la qual tambien impide que no sean mordidos de gusanos, ni polilla, y de que no se marchiten; y para poderlos dar finos, los pondreis en arcas, ò bodegas, encima de tablas, rociados con aceyte de olivo, ò de lino, y vinagre, mezclado todo junto.

*Juicio del buen queso.*

Hareis juicio del buen queso, si él fuere gordo, y de peso, algun tanto colorado; dulce al gusto, agradable al olfato, y no en alguna manera dañado, y carcomido.

## CAPITULO QUINTO.

### *SECRETOS DE LOS CAVALLOS, Y YEGUAS CON SUS Pollinos, y de sus enfermedades, y remedios.*

DEbe ser el criado para los cavallos de casta, y tambien de los de trabajo, modesto, y paciente, y que tenga amor à los animales, que tiene encomendados, y que no les maltrate, antes les debe enseñar, y adiestrarlos con amor en el ademán de la mano, menéo de la varilla, voz, y grito, y que no se les haga trabajar mas de lo que pueden, y que les [illegible] almohace alegremente cada mañana, y en el Verano alg[illegible]as veces despues de Medio-dia, y que no les dé de beber, sin[illegible]o fuere en las horas acostumbradas, despues que havrán reposo [illegible]do; lavarlos à menudo en el Verano los pies con agua fresca, y algunas veces con vino, ò con heces de vino, para engordarlos, y con meados; y si tuvieren los pies suelabatidos mucho por el trabajo, ponerles à la noche del estiercol en la uña; y si fueren escaldados, ò sin gusto, lavarles la boca con vinagre, y sal; y no les dé alcacer, paja, cebada, ni cama, que no esté muy bien batida, y limpia, y no dexarlos desherrados; y tener cuidado, que sus frenos, sillas, bastes, albardas, collares, y otras piezas de sus aderezos, no sean gastados, ni rompidos, sino coserlos, y remendarlos con remiendos, y debe saber brevemente el oficio de Sillero, y de Albeytar, y no debe estar desguarnecido el aposento de las cosas, que tuviere necessidad para el reparo de las sillas, y herramienta de los pies de sus cavallos; y debe ser diligente en tener cuenta, quando el cavallo anduviere coxo, y de que procede, y de que pié, y en donde le corresponde, y aplicarle luego el remedio, que sea à proposito.

*Avisos para el mozo de cavallos.*

En la Primavera, quando el cavallo tuviere el paladar hinchado se lo rompereis con la corneta. Por la tós le cubrireis con la manta si fuere resfriado en el trabajo, ò por la lluvia: en tiempo fastidioso

los

los hareis comer alolvas, ò anís mezclado con paja, ò con yerva, y renovarles la yerva vieja; y haveis de estár muy advertidos del amor, que un cavallo lleva al otro, y segun aquello ponerlos en el establo cercano, el qual establo, ò cavalleriza se debe limpiar cada mañana del estiercol, que no quede cosa, y à la tarde hacerles buena cama de paja.

Conviene que el criado de cavallos duerma en la cavalleriza, por el peligro de encabestrarse, y degollarse los cavallos, y que tenga advertencia en matar la luz en parte fuera de peligro, y cerrar bien la cavalleriza, y poner à la tarde sus alhajas, y arreos à punto, porque si à la mañana huviesse de ir à la campaña, no le falte nada.

Si teneis alguna mula, ò jumenta, las debeis poner à parte.

Si alguno de vuestros cavallos estuviere enfermo de enfermedad peligrosa, lo debeis separar de los otros; porque el mal no se les pegue.

*Vicios del cavallo.*

Si vuestros cavallos tuvieren algun vicio, los corregireis diligentemente, como si fuere timido, ò que no esté quedo al subir; y si no quisiere passar algun passo, le colgareis de una oreja una pequeña piedra; y si esso no bastáre, le cubrireis los ojos, ò le pondreis debaxo de la cola algun manojo de alcacér; y si poniendoos à cavallo se alzáre, y diere corcobos, darle con la varilla en las rodillas delanteras; y si se empináre, le tirareis, amenazandole, y dandole con la varilla; y si se paráre, le dareis con la varilla encima de las orejas; y haveis de tener cuidado de los cavallos, y de las yeguas de casta, sino hay algun inconveniente en ponerlas en el pasto, quando el tiempo fuere oportuno en lugar espacioso, y humedo, ò en montes, que se rieguen continuamente de agua, y nunca en lugar seco, y quanto mas desembarazado, y raso, será mejor, y mas à proposito; y las yervas tiernas, y dulces son mas saludables à los cavallos, que las grandes, y fuertes.

*Tiempo de cubrir las yeguas, y de que edad conciben.*

No permitais, que las yeguas sean cubiertas, ò saltadas de los cavallos, sino cerca de medio Mayo; porque pariendo en esse mismo tiempo, pueden facilmente criar sus pollinos, haviendo yervas nuevas, y tiernas; porque al cabo de doce meses, que han concebido, paren.

El cavallo mas tierno de tres años no es bueno para montar las yeguas; pero puede servir despues hasta veinte años.

Las yeguas pueden concebir à dos años; porque à tres pueden bien criar à sus pollinos; que de diez años arriba no son buenas para criar; que de una yegua vieja los cavallos son débiles, y gravosos.

fos. El cavallo, al tiempo, que havrá de cubrir las yeguas, debe eſtar gallardo. Quando ſe acercáre el tiempo, ſe debe engordar de ordio, ò cevada; porque mejor pueda ſatisfacer à las yeguas; porque quanto mas fuerte el padre, tanto mas fuertes ſerán los pollinos; y ſi fuere débil, y nada prompto al ſubir, ſerán las crias débiles, y deſvalídas. Conviene fregar la natura de la yegua con una eſponja, y ponerla deſpues en las narices del cavallo, ſi no fuere prompto al ſaltar, porque eſſo le moverá; y ſi acaſo la yegua no quiſiere ſufrir el macho, conviene picar una cebolla, y fregarle la natura; que eſſo la calienta.

*Yegua perfecta.* Las yeguas de las yeguas caſtizas deben ſer fuertes de cuerpo, y grandes de delante, con bello en contra, grande de delante, con el encuentro grande de los lados, y ancas largas, y que haya grande tiempo que no haya trabajado, ni debe concebir, ſino fuere de dos en dos años, paraque mejor pueda criar ſu pollino; y quando ella fuere preñada, conviene regalarla bien, y no hacerla trabajar, ni correr, ni dexarla al frio.

*Parto de la yegua.* Si la yegua tuviere trabajo en el parir, y que ella pierda mucho conviene picar el polipodio, y mezclarle con agua tibia, y darſelo à beber con la corna; y ſi huviere felizmente parido, no conviene tocar el pollino con las manos, porque en tocarle, ſe viene mucho à hundir. Deſpues que el pollino havrá nacido, ſe dexará con la miſma madre en lugar caliente, y eſpacioſo; porque el frio no le haga ningun genero de daño; y quando él fuere un poco fuerte, y crecido, lo dexareis ir al paſto con ſu madre; porque ella no tenga cariño con la auſencia del pollino, que comunmente las hembras enferman de amor, y deſeo de vér ſu pollino. Quando el pollino tuviere diez y ocho meſes, lo empezareis à amanſar, poniendole un cabeſtro, y freno colgado en el peſebre, porque ſe acóſtumbre à tenerle, y no tenga deſpues temor del ruído, que el freno hace quando tuviere tres años, conviene domarle, y acomodarle en aquel ſervicio, en que lo quieran emplear.

*Edad del cavallo.* Debe tener el criado, ò carretero noticia, y conocimiento de la edad de los cavallos, para cargarlos ſegun ſu fuerza, la qual edad del cavallo ſe conoce por los pies, y por las uñas, pero principalmente por los dientes: quando el cavallo tiene dos años y medio, los dientes del medio de arriba, y abaxo ſe le caen: quando el cavallo tiene quatro años, los dientes, que ſe llaman canines, ſe le caen, y nacen otros: antes de los ſeis años, los dientes grueſſos llamados mexillares de encima ſe le caen: à los ſeis años, los primeros caídos renacen; al ſepteno año, todo eſtá lleno, y eſtán todos iguales, y ſolemos decir,

ecir, que ya ha cerrado: despues de este tiempo, no se puede bien
nocer su edad. En el deceno año, los pulsos se le empiezan à ba-
ar, y algunas veces los pelos de las cejas se le hacen gruessos, y
s dientes le crecen.

Nacerán los pollinos de varios colores, si entre tanto que conci- *Absirtus.*
la yegua, estuviere cubierta de una manta de varios colores; por- *Pollinos de*
ue los colores, que mirare el cavallo al concebir, tendrá el pollino: *varios colores.*
so mismo podreis experimentar con los perros, y otros animales.

El cavallo no relinchará en todo el dia, ungiendole las narices
on aceyte.

Hareis buen juicio de un buen cavallo, y de un buen potro, que *Juicio de un buen cavallo.*
rimeramente tenga la cabeza pequeña, alegre de frente, enjuto, y
co de carne, por lo mejor que se ven las venas, y nervios, que es lo
ue demuestra el vigor, que tiene de espiritu: despues, que tenga el
jo negro, gruesso, y que salte fuera; porque el cavallo, que lo tiene
lanco, ò de color de gato, de dia no ve muy lexos, y menos de no-
he. Tambien son ruínes aquellos, que tienen el ojo concabo, y ha-
en de mal parecer al cavallo, como tambien lo hacen quando el uno
s blanco, y el otro negro, ò dissimil el uno del otro en el color, ò
e varios colores. Tambien está bien, tenga la oreja corta, aguda, y
erecha; porque el cavallo, que la tiene bien formada, demuestra ser
nimoso, feróz, y potente en qualquier trabajo; y al contrario, el
ue la tiene grande, demuestra ser vil, y de poco valor. A mas de esto
s bien, tenga los dientes pequeños, sutiles, secos, y no desiguales;
orque quando el cavallo tuviesse el uno tenue, y el otro duro, ò
ue todos fuessen gruessos, y el cuello corto, sería dificil de enfrenar;
si tuviesse la boca grande, y abierta, sería dificil ponerle el freno, y
n el menear; quanto mas, que quando la barba es mas pequeña, y no
ena de huessos, tanto mejor la barbalera ayuda al freno en hacer
ejor efecto; y que tenga la nariz bien abierta, grande, y colorada,
or lo que demuestra, que el cavallo tiene el calor, ardor, y es vivo
e animo; y siendo bien dotado de nariz, la pone profundamente
entro del agua, quando bebe. Despues conviene, que tenga el cuello
scendente del pecho à la cabeza, assi como lo lleva el gallo corva-
o, de manera, que la cabeza esté delante del cavallero, y el ojo mire
los pies. Conviene, que el cuello no sea demasiado largo, ni muy
orto, que sea elevado, descarnado de carne, y corvado; porque quan-
o mas es gruesso, corto, y cargado de carne, tanto mas es dificil, è
nobediente en el poner el freno; mas conviene, que el cuello esté
dornado de crines sutiles, crespadas, espesas, y colgadas de la parte
erecha, y las de la frente sean largas, paraque mejor sean los ojos
de-

defendidos de las moscas: tambien conviene, que el cavallo sea largo de pecho, muslo, y alzado, à modo de palomo, el qual, además de su belleza, lo hace mas idoneo, en fortaleza, y en hacer los passos mas largos, sin encrucijar las piernas por adentro, como lo hace quando naturalmente fuere estrecho: no menos conviene, que el cavallo sea bien formado de las piernas, las quales sean gruessas de huesso, descarnadas, derechas, altas, è igualmente extendidas de las rodillas hasta los pies; las piernas gruessas, largas, muslosas, y nerviosas, las quales sean un tanto carnosas de dentro, y fuera, correspondiendo al pecho, y à los lados; porque quanto mas intervalos hay debaxo de la cola, tanto mejor se vé alargar las ancas, ò grupa: el travellon alto, con la juntura gruessa, corta, y no junto à la uña, la qual sea dura, alzada, concava, redonda, negra; porque las blancas son ruínes, y las negras son duras. El cavallo debe ser corto de esquina, no aguda, antes llana, que pueda haver una canal hasta la cola, y el dorso, que no sea muy alto, ni muy baxo, y el departimento de la espalda sea distinto, la qual sea larga, grande, derecha, y fornida de carne, teniendo la grupa llena, soda, gruessa, y casi duplicada, con un cierto canal en medio; y la cola sea no menos gruessa, corta, sutil, y firme, y el pelo largo, ancha, gruessa, y crespada, y que la lleve estrecha junto à las piernas. Tambien conviene, que el cavallo tenga los lomos anchos, y pelados; porque mejor pueda alzar los pies caminando, paraque por delante parezca pequeño; porque siendo grande, en parte lo disforma, y en parte lo hace indébil: además de esto conviene, que tenga los lados llenos, y largos encima del vientre; que siendo de essa manera se demuestra mas bello, mas robusto, y mas apto para subir à cavallo.

Conviene, que el cavallo tenga la barriga pequeña, tondo, y recogido, y bien baxo de costillas, las quales sean bien largas de la ultima del nudo de la anca; porque assi el cavallo, no solo es mas veloz en su curso, y en otras ocasiones, mas aun el cavallero puede con mejor gusto ponerse dentro de la silla; mas conviene, tenga los testiculos pequeños, è iguales; porque le hagan menos impedimento, y no le hagan daño en dicha parte: es verdad, que siendo grandes, tienen mas fuerza en todos sus miembros, y en el animo mas virtud.

Aunque hay algunos Albeytares, que en pocas palabras forman un buen cavallo, diciendo, que el buen cavallo tenga el ojo, y las junturas del buey, el pie, y el sellar del mulo, la uña del jumento, la boca, y el cuello del lobo, la oreja, y la cola de la zorra, el pecho de la muger, la ferocidad del leon, la vista, y boltear de la serpiente, la limpieza, y andar del gato, y la velocidad de la liebre.

A mas de lo dicho, conviene, que el cavallo tenga el passo ele-
ado, el trote suelto, el galope gallardo, el correr veloz, el saltar
os pies juntos, el menear seguro, y presto, siendo ligero con la
nano, y obediente en el boltear de todos lados, y manos, llevan-
o la cabeza justamente, sin indignacion de la brida, ni de las es-
uelas, antes se debe conformar à la voluntad del hombre, que le
ube à cavallo, sin moverse, ni espantarse por ninguna cosa, que
ea, ni sienta, ni inquietarse por ruido de otro cavallo, ni por nin-
un odor de jumenta, yendo à ella con furia.

Finalmente, el cavallo debe ser de animo vigoroso, obediente,
nanso, agil, veloz, y que tenga la boca blanda, buenos pies, y robus-
o; porque assi será acomodado à qualquier Cavallero, ò Principe,
ara llevarle à qualquier empressa de honra: mas el cavallo tiene
ecessidad de espuelas; ò si es por bellaquería, ò por ferocidad, con-
iene mucha caricia; sino da siempre mucha molestia à su dueño,
in el peligro, y turbacion de animo, que le da de continuo.

Aunque los cavallos son diversos en los colores, algunos los esti-
nan mas, ò menos, segun el pelo; y aunque sean diversissimos en
os colores, todos deriban del vayo, del alazan, del mezclado, y
lel negro: los dichos quatro colores dependen de los quatro hu-
nores, que el cavallo tiene en el cuerpo, y tienen conveniencia
on los quatro Elementos, que son Fuego, Ayre, Agua, y Tierra:
a cólera, por lo que es semejante al Fuego, genéra el vayo; la san-
re hace conveniencia con el Ayre, y genéra el alazan; la flema
orresponde à la Agua, y genéra el mezclado; y la melancolía se
tribuye à la Tierra, y genéra el negro morillo.

Alabemos el color vayo, el qual es el mejor de todos los demás,
or lo que demuestra mas vigor, y mas velocidad en la guerra; y
te cavallo no se espavorece, aunque sea herido, por lo que no vé
sangre, que le cae del cuerpo; y este color, no solamente se di-
ide en vayo, castaño, dorado, pomelado; mas el castaño es mejor,
uando inclina en el obscuro, ò que el castaño está esparcido enci-
na de la grupa, y por todo el cuerpo.

El de color alazan es presto, ardido, prompto; pero no de mucha
ierza; el qual es tanto mejor, quanto tiene buena mezcla de otro
umor; pero si fuere como el alazan quemado, ò mezclado, son so-
ervios, caprichosos, saltadores, robustos, y nobles de naturaleza;
ero los muy claros no son tan buenos como los obscuros.

El cavallo de color mezclado se puede dividir en el rodado, mos-
ueado, melado, plateado, y de color estornello; y de estos, el roda-
o es semejante en bondad al vayo, y el mosqueado negro es mejor,
que

que el mosqueado roxo, por lo que este es siempre sobervio, y des
deñoso, quando tiene la señal en la cabeza, y muslo; despues, n
solamente el melado está en reputacion de flaco, y de poca fuerz
aunque sea sabio: mas el de color de estornello, no sin causa es di
cho, y tenido de poco entendimiento; mas es veloz en el correr,
en otras acciones; y el mezclado plateado demuestra ilustracion,
el mezclado de negro demuestra espiritu purificado, dexando l
malignidad de la flema, y del humor frio, y humedo.

El cavallo de color de mora es melancolico, y algunas veces d
ruin naturaleza; y assi se dice: El cavallo moreno, ò de todo bueno
ò de todo ruin; (hablando de aquellos, que son negros como el cuer
vo) pero hay pocos, que no sean agiles, promptos, vivos, y sobervios
bien es verdad, que tanto mas varian en bondad, quanto mas son
diversos de pelo; mas siendo señalados, ò mosqueados de blanc
en la frente, ò en los pies, mejor se dan à conocer por buenos.

Quanto tiempo puede vivir un cavallo, no se puede determina
por regla cierta, por la diversidad de los Países, y territorios,
por ser demasiado, ò poco fatigado; à mas, que en algunos cli
mas de tierra viven diez y seis años, siendo bien tratados, y au
veinte años; emperó cada dueño debe tratar su cavallo siemp
con prudencia, paraque pueda gozar muchos años de él, com
lo hacen muchos hombres, los quales se pierden por fatigarles de
masiado, ò en no darles de comer, ò en no tenerlos bien governa
nados, ò por ponerlos la mano demasiado, ò tambien los mata
por tenerlos muy delicados, sin subirlos à cavallo, ò por darles al
gun trabajo.

*Discurso del domar los potros.*

Para haver de sujetar, y domesticar los potros de casta, el exce
lente Cavallerizo le ha de poner primeramente el cabezon con mu
cha destreza, sin hacer otra cosa, sino dexarle con las dos riend
de cuerda, por el espacio de dos, ò tres horas, quitandoselo des
pues; y el dia siguiente, à la tarde, bolverselo por un poco de esp
cio, y despues tomar el freno, y sacarlo poco à poco de fuera de
barba, y lo conducireis debaxo del portico, ò en otro lugar, atan
dole, y passeandole lindamente por el espacio de tiempo, que le pa
reciere conveniente, segun su mansedumbre, ò dureza; despu
bolverle luego à la cavalleriza, tomandole el criado de cavallos,
quitandole el cabezon, le pondrá el cabestro; y despues, en la ho
ra acostumbrada, (haviendo primero comido del alcacér) le dará
beber, y el ordinario de la cevada; y el tercer dia, el Cavalle
zo le bolverá el mismo cabezon en la misma hora acostumbr
da, con toda gentileza, y le pondrá la silla sin pretal, ni gr
pera,

, cuidando que la cincha lo restriña poquissimo, sin hacerle
cosa, sino sacarle fuera de la cavalleriza con el cabezon, lle-
dole con amor debaxo del portico, y otras veces por la calle, ò
pos, como le diere gusto, rodeando el campo arado, y entran-
lentro, haciendole dar por el criado de cavallos una passeada al-
arga, seguida, y firme, y lo hará ir poco à poco, yendo crecien-
el passo, tocandole algunas veces ligeramente con la varilla, y
er, que la vea; y le acariciareis con la voz, y lo menereis con la
o, y lo bolvereis à la cavalleriza, dandole al criado, que lo go-
na, quitandole diestramente la silla, y cabezon, y poniendo-
uego el cabestro; despues, el quarto dia, en la hora acostumbra-
le pondreis la silla, y cabezon, y le hareis subir por el criado
cavallos; y viendo no hace mucha estrañeza, lo llevareis con
rida fuera de la barba, y lo conducireis debaxo del portico; y
ndo, que se está quieto, lo hareis passear un rato, de espacio, y
pues lo acariciareis, tocando, y palpandole con la mano en el
ho, cuello, cabeza, y orejas, y lo conducireis à un lugar al-
hecho à proposito para subir à cavallo, si el potro fuere gran-
; y hareis baxar al criado, y le pondreis ligeramente la barbille-
, teniendo siempre las riendas justas, donde estará atado algun
o, y con una varilla pequeña le irá tocando el cuello, y alzan-
poco à poco la brida lo hareis andar acomodadamente por el
tico, ò por otro lugar conveniente; mas si acaso hace alguna
ion mala, lo atareis con el cabezon, y lo acariciareis con la
, y con otros actos amorosos; y viendo, que se aquieta, lo ha-
ir à placer, poco à poco creciendo; despues poco à poco lo ha-
andar, y trotar, y esso hará con mucha destreza, y lo bolverá
cavalleriza, encomendandole al criado de cavallos acostum-
do; y haviendole puesto el cabezon, y atado al pesebre, lo cu-
á con la manta, porque si se halla sudado no se enfrie; y passa-
el espacio de poco mas de una hora, le quitará la manta, y la
, y le fregará con paja; y si aun estuviere bañado del sudor, lo
rirá con la misma manta, y despues le fregará las piernas, y los
, y le dará la comida, beber, y cama ordinaria. Llegando el
nto dia, siendo bien tratado del criado de cavallos, en las ho-
acostumbradas, puesto por el Cavallerizo el cabezon, y la silla
apretada, lo llevareis al lugar acostumbrado para subir à ca-
o, y le hareis andar por el camino, por el prado, y por el cam-
acomodadamente, caminando, y trotando, hasta que empie-
calentarse, y esso hareis de dia en dia, creciendole el trabajo
hora en hora, llevandole especialmente al campo arado, ha-

cien-

ciendolo andar, y trotar, hasta que empiece à fatigarse; porqu esto es el camino de llevar bien los pies, y de darles buen pliego; y despues lo llevareis à placer à la cavalleriza por el criado de cavallos, por passearle con las riendas en la mano, hasta que esté conducido en su lugar, para darle todo lo que de ordinario le conviene. Al otro dia siguiente no debe hacer falta el Cavallerizo en subirse à cavallo todas las horas; y quando viere, que ya está domado, ò domesticado, le hará herrar, tanto de los pies de delante, como de los traseros, con hierros ligeros; porque mejor pueda subir por lugares pedregosos, montuosos, sin romper las uñas, y sin estropearse, no llevando otra cosa, sino una varilla, y el cabezon, para hacerle ir à placer, no haciendolo andar, trotar, galopear, y correr demasiadamente, ni menos reboltear, y saltar, y aun tirar bien; y hurtar con la cabeza, y con las espaldas, segun se conocerá ser conveniente; despues no le ha de hacer falta en hacerlo subir por subidas, collados de monte, y baxadas, y conducirle en parte, donde haya molinos, hojas, fagina, y en parte donde se trilla trigo, legumbres, lino, y otras cosas; porque no se espante en el ver, y oir semejante estrepito: además de esso, se debe conducir à ver coches carros, carretas, y grande numero de puercos, bacas, ganados, y cabras, y hacerle passar, donde estan los corderitos muertos, y otros animales de comer; observando cada dia todo lo que se ha dicho hasta que esté diestro en el caminar, y andar, bien assegurado en el ver, y oir todas las dichas cosas. Viendo el prudente Cavallerizo, que el potro está medianamente domado, le debe poner en la boca un freno con un cañon con cañamo emmelado, dexandole machacar hasta la hora acostumbrada de subir à cavallo; à mas le pondreis el cabezon, y le apretareis la silla, y le subireis à cavallo en diversas partes, haciendole ir aora passo à passo, aora trotar galopear, correr, haciendole hacer remesas, y aun saltar fossos passar rios, y otras aguas, no faltando aquel buen andar, que mejor aprenderá; porque otro andar requiere el ginete, otro el cavallo de lanza, otro el cortavo para un Gentil-Hombre.

*Siguese la figura del cavallo, que es general para con las yeguas, pollinos, mulos, y jumentos, con sus enfermedades, y curas.*



Al criado de los cavallos de casta le pertenece ser muy cuidadoso de la salud de los cavallos, que tiene encomendados, teniendo cuenta, quando tienen salud, en que no estén flacos, y por esso les dará trigo cocido, y ordio pelado, doblada racion, y tambien los fregará, y almohazará todos los dias por todo el cuerpo, mayormente si supiere, que son jovenes; porque quieren ser muy mas à menudo meneados, y fregados, que no darlos de comer.

*Enfermedades del cavallo, y sus remedios.*

Si el cavallo fuere perezoso, y duro, que no quisiesse caminar, siendo picado, y si fuere muy fuerte, y da muchos suspiros, y si comiendo, no dexa de toser, con dificultad sanará: verdad es, que si la enfermedad fuere reciente, y à causa de polvo, ò viento polvoroso, ò por haver comido alguna suciedad con su comida; el remedio puede ser sacarle sangre de los lados, y cargarle de cosas calientes por el vientre, y por el espinazo, mezclando su sangre con vino, y aceyte; y despues de haver hecho esto por cinco dias, al cabo de otros cinco le hará sacar el humor por las narices: despues le dareis esta bebida; mostaza bien picada, azufre vivo, simiente de zahorias, tanto de una cosa, como de otra, haciendo polvos, de

los quales hareis decoccion con hidromiel, ò hareis compuesta bien condensada, de la qual hareis tomar cada mañana la cantidad de una gruessa nuez, con vino tinto muy bueno, y potente. Otro remedio muy excelente; que es, que se le dé una bebida hecha de agarico, y alolvas destemplado con vino tinto; ò le dareis à comer sangre de un perrillo de diez dias, ò tomar raiz de genciana, raiz de cohombrillo amargo, y picado, y destemplado con hidromiel: haced bebida.

Quando el cavallo estuviere enfermo por haver comido alcacér, ù otras yervas, le hareis esta bebida: Tomareis la piel interior del estomago de tres pollos, y los hareis bien secar en el horno, y los polvorizareis con media onza de pimienta, y quatro cucharadas de miel, y una onza de incienso fino, y hacedle tomar este remedio con un jarro de vino tibio.

Algunas veces el cavallo, comiendo alcacér, ù otras yervas, come algunas sabandijas venenosas; como son alacranes, arañas, y otras semejantes: entonces conviene hacerle correr hasta que sude; despues, reposado un poco, le sacareis sangre del paladar, la qual caliente, assi como saldrá, hareis que engulla toda la que le sacareis; y para comer le dareis puerros, y trigo, cocido todo junto.

*Remedios para sus enfermedades.* La enfermedad de las encias, y dientes, viene muy à menudo à los pollinos, quando les nacen los dientes: entonces mezclareis barro del mejor, que podais hallar, con vinagre fortissimo, y con aquello fregareis las mexillas de la parte de afuera, y de la parte donde tuviessen el dolor.

Quando los animales echaren sangre por la boca, los pondreis por dentro de ella zumo de retama, y zumo de puerros, mezclado con vino, legía, y aceyte: tambien les podeis dar à beber axenjo, y espicanardi, tanto del uno, como del otro, haciendolo cocer muy bien en una olla nueva con agua.

La tós procede de muchas causas, la qual casi viene de los lomos, y partes circunvecinas, ò de las otras partes internas, y es de grande oficio, y maestra, y no hay ningun remedio mejor, que hendir la nariz al animal; y si despues de esso no mejora, le dareis à beber con la corna un buen jarro de la siguiente bebida: Tomareis alolvas, y simiente de lino, de cada cosa una buena escudilla; goma dragante, olviano, myrrha, de cada cosa una onza; azucar, simiente de yervos, de cada cosa una onza, todo bien picado, y passado por saquete, lo hareis que esté en infusion toda una noche con agua caliente, y el dia siguiente lo dareis al animal con la corna, como está dicho, continuando, y añadiendo algun poco de aceyte rosado, excep-

xcepto al fin de la mejora. En el restante no conviene sacar san-;re à los animales, de qualquiera parte, que sea la enfermedad; pe-o será bueno continuar en darle de la goma dragante con aceyte lulce.

Curareis la tós de todos los animales, tomando la quarta parte le un azumbre de vino cocido, tres onzas de aceyte, y un huevo :rudo, añadiendo harina de habas, y dos cucharadas de alolvas; to-lo mezclado se lo dareis tres dias à beber.

A los animales, que tosieren muchissimo, les será muy grande re-medio darles habas frias, con tres onzas de gordura de cabra, y tres onzas de manteca, con tres cabezas de ajos pelados, todo cocido con cevada mondada, (todo sin sal) dandoselo tres dias à beber.

Para los animales, que les sale la sangre por la nariz, les fomen-tareis la cabeza con bebida muy fria, poniendo un poco de sal; des-pues se lo pondreis en la cabeza en forma de emplastro, y en los pulsos les ungireis con dicha bebida fresca; y constreñidas las ve-nas por medio de dichos medicamentos, reprimireis el dicho fluxo de sangre.

*Vegecio. Secretos para curar los animales.*

Para el morbo de los animales, tomareis orpimiente, y azufre, y lo pondreis encima de carbones encendidos; de modo, que el hu-mo, que hará dicho orpimiente, y azufre, entre dentro de las nari-ces del cavallo, à fin, que los humores congelados en el celebro se derritan, y destilen.

Para contra las sufuciones, y manchas de los ojos, es singularissi-mo remedio un colirio hecho de yedra tierna, majada con un almi-rez, ò de zumo de grano de yedra, ò de las hojas picadas con agua fresca, y mejor con vino, y este remedio se debe continuar por mu-chos dias, mañana, y tarde, y poner dentro del ojo polvos de huesso de acepia, ò simiente de orugo, todo entero, y dexadle hasta que su virtud haya muy bien disminuído, y limpiado las manchas.

El ojo manchado, y calculoso se sana con colirio, hecho de in-cienso, myrrha, harina de almidon, y miel fina.

Las cicatrices de los ojos se curan fregandolas en ayunas con sa-liva, y sal, ò con polvos de huesso de acepia, con sal molida, ò con simiente de zanahorias silvestres, picadas, y puestas dentro de un paño, y puestas encima del ojo.

Todo el dolor de los ojos se sana, ungiendolos con zumo de llan-tén, y miel.

*Remedio para sus males.*

La enfermedad de la cabeza, y rabia del cavallo, se sana frequen-tando à menudo en darle mucho salvado de trigo con apio, dentro del qual pondreis hojas de lechugas desmenuzadas, y paja de ceva-

da recien cogida, y les ſacareis ſangre del celebro, ò de los pulſos, ò de los dos lugares, y ponedle en lugar baxo, y tenebroſo: conoceſe, ſi tuviere dolor de cabeza, por la agua, que ſacará por la oreja, cayendo por el cuello abaxo, y ſi tuviere la cabeza grave, y colgada.

Para la enfermedad de la gola, ò eſquinencia, ò garrotillo, è inflamacion de la lengua, requiere principalmente hacerle fomentacion por toda la boca, y la lengua, con agua tibia, deſpues ungirla con hiel de buey; y quanto en el beber, conviene tomar aceyte viejo dos libras, vino tinto un jarro, nueve higos blancos, y nueve cabos de puerros, deſtemplado todo junto; deſpues ſe hará decoccion, al fin de la qual, antes que ſe cuele, ſe añadirá ſalitre bien molido, lo que vereis ſer conveniente; y todo bien paſſado, y colado ſe dará por bebida al cavallo con la corna, dos veces al dia, mañana, y tarde, y para ſu comer le dareis cevada, con la qual mezclareis ſalitre; y ſi le ſacais ſangre, ſea del paladar, en caſo de neceſſidad.

*Vegecio.* El cavallo, que ha bebido demaſiado, y muy preſto, deſpues de canſado, ſin ſer paſſeado, ſe le concriará inflamacion de glanoletas, ò vivas, que no es muy diferente de las porcelanas, y por eſſo las porcelanas, tanto en los hombres, quanto en los animales, proceden de demaſiada frialdad de la agua, quando la carne de la gola es muy caliente; y para eſſo conviene principalmente hacerles una fomentacion caliente, y de coſas proprias encima del lugar, para mover los humores; deſpues aplicarle emplaſtro, compueſto de harina de cevada, y tres onzas de rayna, todo cocido à perfeccion con vino tinto bueno; y quando la materia fuere madura, conviene abrirla con una lanceta, para hacer ſalir fuera la materia; deſpues en el concavo pondreis paños, y hilas mojadas con agua, aceyte, y ſal.

*Secretos para curar à los animales.* Si el cavallo fuere dañado à cauſa de la ſilla, primeramente le hareis una inciſion à la matadura, deſpues le pondreis encima eſtopas, mojadas con claras de huevos, por eſpacio de tres dias; y ſi el lugar fuere hinchado, y endurecido, ſe ſanará tomando coles, parietaria, alumbre, picado todo junto, y con gordura dulce, lo cocereis todo, y ſe lo aplicareis encima del lugar ofendido.

Para el cavallo demaſiado fatigado, le hareis tomar con le corna en el Invierno tres onzas de aceyte, con un jarro de vino tinto; y en el Verano dos onzas de aceyte tan ſolamente, con la cantidad del vino ſobredicho.

Para el dolor del cuerpo, que ſe llama dolor de eſtomago, tomareis ſimiente de ruda ſilveſtre, ò domeſtica, y la picareis muy bien, y con vino caliente la hareis bebida.

Para

Para contra el desfallecimiento, y mal de cuerpo, es bueno tener l cavallo muy caliente, y le dareis esta bebida: myrrha dos onzas, oma dragante quatro onzas, azufre quatro dragmas, corona de Rey en polvos una onza, mercurial una libra, incienso fino, lo que onviniere à proporcion, mezclado todo esto junto, y reducido en olvos, lo reservareis à parte para usar de ello, en cantidad de dos uenas cucharadas cada vez, con un jarro de agua, dos cucharadas le miel, y alguna de aceyte rosado, y esta bebida sea por muchos lias, hasta que el cavallo se halle mejor: notareis, que esta bebida es tambien buena para todos los animales de trabajo, los quales ienen las piernas, y miembros fatigados.

Para el cavallo, ù otros animales deslomados, por haver estado demasiado cargados, le aplicareis encima de los riñones un emplastro, hecho de pez naval, y de polvos de bolo armenico, sangre de dragon, olviano, almastiga, nueces de galax, partes iguales, y el emplastro debe ser puesto caliente en la parte ofendida, el qual no le sacareis hasta que él facilmente se quite, que entonces el cavallo estará curado.

Para dolor colico, tomareis hojas de azara, raíces de peregil, hinojo, de cada cosa una onza, pimienta negra dos onzas, masrubio una onza, abrotano media onza, miel fina un jarro, y todo hecho à pedacitos, como unas avellanas, lo cocereis todo junto, desmenuzandole bien, y con un jarro de vino, se lo dareis à beber; y el dia, que passare trabajo del dicho dolor, picareis tres, ò quatro cucharadas de simiente de hinojo, y hareis que la engulla luego con vino, lo cubrireis muy bien, para hacerle sudar. *Dolor colico.*

Para la sarna, conviene sacarle sangre de las partes convenientes, segun el lugar donde fuere la enfermedad; y para purgarlo fuera bueno el uso de los polvos de raíces de cohombrillo amargo, mezclados con salitre, y este infuso con vino blanco, el qual medicamento à menudo usado, purga el mal humor; y por remedio exterior tomareis azufre vivo, pez gorda, betun de Judea, dicho *Asfaltum*, mezclado, y deshecho todo con manteca salada de fresco, y con este unguento fregareis el animal por todo el cuerpo en el Sol mas ardiente. La yerva vedegambre, cocida con aceyte, es un remedio exquisito para essa enfermedad. Advertid, que todas las unciones, y fricaciones se deben hacer, fregando, y ungiendo el animal siempre à contrapelo. Tambien es bonissimo remedio para la sarna el quitar el pelo, y sarna, hasta la sangre del lugar sarnoso, y despues lavarlo con legìa, hecha de una parte de cal viva, dos partes de harina de habas, y tres partes de ceniza de fresno, y todo, no *Para la sarna.*

cocido, ſino pueſto en infuſion; deſpues que fuere lavado con dicha legía, conviene ungir las partes con unguento hecho de azogue, y vedegambre, azufre, alumbre, farfara, y gordura de puerco.

Defendereis las moſcas de las ulceras, y llagas de los animales, ungiendolas con pez, y aceyte, y gordura, mezclado: el cavallo de importancia, y los animales mulatinos, defendereis de la moleſtia de las moſcas en el Verano, ungiendoles la piel à menudo con zumo de hojas de calabacera.

*Enfermedades, y ſus remedios.*

Para el deſollamiento de la piel hecho freſcamente: tomareis dos cebollas grueſſas, y hareis decoccion con agua hirviendo, deſpues aſſi calida como el cavallo pudiere ſufrir, lo aplicareis à la parte ofendida, y todo el humor ſe reſolverá en una noche. Otro remedio hareis, tomando ſal polvorizada, deshecha con vinagre fuerte, y añadiendo una yema de huevo, y de eſſo ungireis la parte ofendida, y vereis la experiencia.

Para la hinchazon vieja, y dura hareis eſte pegado: tomareis galvano dos onzas, reſina una libra, armoniaco media libra, pez negra media libra, cera nueva una libra, aceyte una libra, todo eſto incorporado muy bien; y deſte pegado aplicareis en el lugar ofendido.

Para contra las lombrices, tomareis ceniza de olivo, ò polvos de axenjo ſecos, juntamente con el grano de altramuces crudos, y de centaura, tanto del uno, como de los otros, con dos onzas de ſimiente de rabanos, cuernos de ciervo una onza, con vino blanco, ſe lo darán por el eſpacio de tres dias, tres veces al dia; y el dia ſiguiente de los tres, le hareis una ayuda, ò medicina de decoccion de axenjo, y ruda, y añadireis hiel de buey, y una onza de aloe.

La calentura del cavallo ſe ſana, ſacandole ſangre de la vena, que ſe halla en medio del muslo quatro dedos, ò cerca del traſero, y en defecto de eſſa, de la vena del cuello de la parte del garres; y ſi veis, que convenga darle bebida, exprimireis un poco de verdolaga, y el zumo de ella con goma dragante, incienſo fino, y un poco de roſas coloradas, lo hareis tomar todo con un poco de hidromiel, con poca cantidad; y ſi el cavallo tiene calentura, ſe conoce, quando tiene ſupreſſion de orina, y las orejas frias.

Para las rodillas hinchadas, tomareis un jarro de vinagre fortiſſimo, y en él deſtemplareis un poco de ſal, y media libra de la yerva ottone, dicho clavillo de las Indias, quemada, ſangre de dragon, la que conviniere, y con eſto fregareis el lugar tres veces al dia.

Para la picadura, ò mordedura de vivora, ò de alacrán, es boniſſimo tomar un gallo vivo, y abrirle por el medio, y lo aplica-

reis

is todo caliente encima de la mordedura, ò picadura, y despues dareis una bebida de raiz de lirio amarillo, con vinagre, y sal, ò raiz, hojas, y fruto de la coleta puesta en ceniza, y bebida con buen vino.

Para la mordedura del perro rabioso, es singular remedio, antes de nueve dias, tomar de las flores de la yerva medica, que se llama alfalfa, quemada, y mezclada con gordura vieja, y aplicada encima de la llaga, ò amassarla con vino blanco viejo, y hacedla beber. Tambien la raiz de la romaza, puesta en los polvos, y puesta encima de la llaga, ò hacerle beber dicho polvo con vino viejo, es buen remedio.

*Remedios para sus males.*

Para contra todos generos de enfermedades de los animales, remedio muy saludable es, tomar myrrha, incienso macho, corteza de granadas picada, de cada cosa una libra, pimienta tres onzas, azafrán tres onzas, ciruelas silvestres, casmie, manteca, terbentina de pino quemada, axenjo, serpol, betonica, sagapenum, sarxiphago, de cada cosa med[illegible]ibra, y todo muy bien picado, y passado, lo mezclareis puesto e[illegible]n vaso de vidrio, y lo conservareis para valeros de ello en la [illegible]sion; y quando los animales estén enfermos de calentura, les dareis una cucharada cada dia, con una bebida de agua tibia, y tres onzas de aceyte de flores; y si tuvieren enfermedad sin calentura, ò empezaren à convalecer, les dareis del dicho remedio mezclado con vino, y aceyte muchos dias, hasta tanto, que esté libre de la enfermedad, y conocereis un remedio muy importante, y experimentado.

Si vuestro cavallo fuere demasiado caliente, le hareis beber con la corna en el Invierno tres onzas de aceyte puesto en una ollica de vino tinto, y en el Verano dos onzas, con la misma cantidad de vino.

Para el cancro, lo lavareis con vinagre fuerte, despues pondreis encima polvos sutilmente hechos de raiz de gamones, arcenico, cal viva, mezclado todo junto en un vaso, y despues reducido à ceniza.

Para la opilacion, es singularissimo remedio la bebida, que se sigue.

Tomareis simiente de zanahorias, y de apio, de cada uno una libra, hareislo hervir todo con altramuces, miel, y todo colado muy bien, les dareis ocho dias continuos una bebida.

La dureza, ò estrechez del cuerpo, se sana con una bebida, ò ayuda. La bebida sea esta: le dareis ordinariamente de los polvos de ruda silvestre, y de su simiente destemplada con vino tinto, ò tomareis

raíces de lirio con granos de anís, y de la yerva opoponaco, y sea todo junto picado muy sutilmente, hareis tres bebidas con tres onzas de vino tinto, y otro tanto de aceyte, por espacio de tres dias. La medicina, ò ayuda sea de zumo de lirio, mezclado con tres libras de decoccion de malvas, y dentro desta añadireis salitre, y colombina, de cada cosa una onza, aceyte de laurel, y de ruda, de cada uno tres onzas; y despues que el animal haya tomado la ayuda, conviene passearle por un buen rato.

Algunos Albeytares han experimentado para esta enfermedad el estiercol de la liebre, con nueve cucharadas de miel, y quince granos de pimienta rompidos, haciendo de todo pocion, y se pondrá en decocciones de coles marinas.

Para el fluxo del cuerpo, que se llama corrimiento, es bueno el jarave hecho de polvos de gallo con vino tinto, y harina de almidon, destemplado todo junto; y si el fluxo procediere de frio, le dareis sopas con vino tinto dulce, y agua rosada, y le fregareis los riñones, y el vientre con vino tinto, aceyte rosado, y un poco de sal.

*Cura para sus males.* Para el fluxo de sangre por el trasero, hareis sangrar el animal de la vena del lado; despues hareis decoccion de trigo, gordura dulce, polvos de cascaras de granadas secas, y todo puesto en decoccion, hareis bebida; y le dareis todas las mañanas, sin hacerle trabajar; y tambien le hareis emplastro en el espinazo, y riñones, de la corriguela, bolo armenico, y de la misma sangre del animal, todo mezclado con vinagre fortissimo, ò vino tinto muy fuerte, y esso puede tambien ayudar para si fueren deslomados.

Si algunas veces los animales no pueden orinar, que se conoce por la hinchazon de la vexiga, y por el contorno del miembro, les dareis à beber una bebida de vino con ajo picado, y diez claras de huevos, ò zumo de brasica marina, mezclado con vino blanco; y en este mismo tiempo conviene quitarles del todo la paja, y trigo, y no darles otro sustento, sino yerva, y verdura, si se puede hallar en este tiempo. Fuera tambien muy bueno ponerles en el buche de la verga colirico de miel cocido con sal, ò una chinche, ò mosca viva, ò pulga, que tambien esté viva, ò un pedecito de incienso, ò tambien aplicarle encima de los riñones, y lado, aceyte mezclado con vino. Estos remedios son buenos quando la orina haya dañado las partes genitales, ò quando tienen camaras de sangre.

Para la dificultad de la orina, es cosa experimentada tomar cinco, ò nueve cantaridas enteras, y embolverlas con un paño, el qual aplicareis contra la pierna del cavallo, ò de otro animal, y hacer se tengan algun tiempo: esso provoca la orina; pero advertid,

ue no le hagais tomar en polvos, ni en cristerio, ni en bebida; ambien es bueno fregar los botones con decoccion de berros, paietaria, y raíces de puerros. Hareis orinar qualquier animal, uniendole la natura con ajo picado, y esso los hará orinar sin ninun impedimento.

Para qualquier animal que orine sangre, lo remediareis, haciendolo sangrar de la vena superior, y despues tomareis raíces de la yerva gamon, y la picareis, y mezclareis con vino blanco dulce, que ea un poco espeso, y lo dareis al animal por la boca. Tambien provecha para la misma enfermedad tomar harina de trigo, y gordura de puerco, y polvos de cascara de granadas, y hacerlo cocer odo junto con vino blanco, y dareis al animal por la boca algunas azas, que no sea muy espeso, antes bien un poco claro; y haveis le guardar despues el animal no camine, ni corra, porque la vena abierta se buelva à consolidar. Sucede algunas veces, que los animales con el correr, y saltar, se rompen algunas venas intrinsecas, y se deben sanar con remedios consolidantes; por esso conviene poner emplastro encima de los riñones, hecho de ajos silvestres, y tacedeas vivas picadas, y cinco ajos domesticos, una libra de la yerva anagallis, y todo bien mezclado igualmente: esto aprovecha tambien para los animales que tienen desarraygados, ò movidos los riñones. *Remedios para sus enfermedades.*

Para el farzumo que viene à los animales en las piernas, conviene primeramente hacer rapar el lugar, despues ungirle con aceyte de henebro, por espacio de quatro dias, mañana, y tarde, y darle un corte del largo con una nabaja al través, pero esso es muy dañoso para los cavallos. Otro remedio para lo mismo: tomareis las raíces del alcantium, que son los cardones que tienen las hojas largas, y blanquinosas, y las cortareis à ruedecitas, y las hareis comer al cavallo, y sanará infaliblemente en menos de quince dias, ò tres semanas, si continuais en hacerle comer: el remedio es muy facil, solo que el cavallo lo quiera comer voluntariamente.

Si el cavallo tuviere sabañones à los talones de los pies, pelareis el lugar, despues lo lavareis con decoccion hecha de malvas, azufre, y gordura de carnero, y se lo pondreis todo espeso encima del lugar, atandoselo muy bien; despues quando lo saqueis, le ungireis el lugar con unguento hecho de vinagre, y gordura de carnero, terbentina de habete, y cera nueva, igualmente cocido todo junto.

Para el cavallo que anda coxo, por causa de nervios macados, tomareis gordura de cabron una libra, vitriolo media libra, y de la droga, que se llama molibdena media libra, reyna *Enfermedades, y sus remedios.*

una

una libra, y hareis unguento para poner en el lugar ofendido.

Si el cavallo fuere enclavado, conviene hacerle cabar, y limpiar el lugar del clavo dañado, y lavarle con buen vino fuerte, y hacerle destilar dentro azufre derretido, è henchirle el lugar de unguento hecho de terbentina, cera, aceyte, y miel. Otro remedio aprobado, primeramente le lavareis el pié con buen vino fuerte, y despues pondreis à la uña del cavallo en el lugar dañado hojas de bervasco de la hembra, picadas entre dos piedras, ò de la piel del medio de la corteza del saúco, y despues destilareis encima gordura con un hierro caliente.

Si al cavallo se le hace llaga en los pies, tocandose con las herraduras, conviene raer el pelo del lugar ofendido, y fregarle con sal comun, y atareis encima una pequeña lamina de plomo muy sutil; despues quando la sacareis, lo lavareis con vino.

Si quereis hacer blancos los pelos negros, tomareis raíces de cohombrillo amargo una libra, salitre doce escrupulos, pondreislo todo en polvos, y lo mezclareis con miel, y usareis de ungir el lugar.

Si los pelos blancos quereis hacer negros, tomareis tinta de Zurradores siete escrupulos, zumo de vedegambre quatro escrupulos, gordura de cabron lo que fuere necessario; destemplado todo junto: y usareis de esso para ungir el lugar.

Paraque renazcan los pelos à los animales, quemareis sobre sarmientos un galapago vivo, y pondreis la ceniza en una olla, y dentro pondreis tres onzas de alumbre crudo, y tuetanos de servina lo que fuere necessario, y todo esso cocereis con vino, y por algunos dias le pondreis en el lugar, y bolverán los pelos.

Otro para lo mismo: tomareis polvos de habas quemadas, ò de altramuces crudos, ò de hojas de higuera quemadas, y lo mezclareis con gordura, y usareis ungiendo el lugar; y si hechas las dichas cosas no nacieren los pelos, tomareis espicanardi, granos de passas, iguales partes, y rompido, ò hecho pedazos lo cocereis con vinagre, y el dicho medicamento caliente lo pondreis en el lugar, donde quereis pelos.

Mas cumplidamente trata de Albeyteria Publio Vegecio en lenguas Latina, è Italiana, traducida en lengua Francesa, de las enfermedades, y curas de los cavallos, y otros animales, à quien me remito.

CA-

## CAPITULO SEXTO.

### ECRETOS DE LOS ANIMALES MULATINOS, Y DE *los jumentos.*

DEbe, pues, tener el Padre de Familias de la Casa de Campo, todas las cosas necessarias para su casa; y assi, el que no iviere cavallos para tirar su carreta, para arar, y otros menestees, por esso mismo, en cierto modo, se puede servir de mulas paa dicho servicio, y cosas necessarias à la comodidad de la Casa e Campo, aunque cuesten à buen precio. El govierno de las muas, y machos, es conforme à aquello que se ha dicho del cavalo, tanto en sus crias, pasto, y raza, quanto à la cura de las enermedades, à que están sujetos: se hará una breve descripcion, y e dexa la entera cognicion del modo de criar, y tratar estos animales, à aquellos que por su comodidad de las tierras son tenidos en mayor estimacion: no menos por hablar sumariamente, el mulatero no debe tener tanto cuidado de la buena comida para sus mulas, quanto aun de sacar ganancia de ellas, como tambien del servicio de su dueño, y aumento de sus bienes: la utilidad que principalmente se puede sacar, consiste en haver buena raza; y assi, se debe buscar un buen, y bello macho, y assimismo hembra; porque si no fuessen ambos à dos bien dispuestos, el pollino que naciere, no será de ningun valor; y con todo que el pollino sea engendrado de asno, y de jumenta, ò de cavallo, y de jumenta, los mejores son aquellos de asno, y de yegua; porque aquellos que son de cavallo, y de jumenta, puesto que llevan el nombre de su padre mulo, ò yegua, no por esso son semejantes del todo à la madre. El mejor para haver buenos animales mulatinos, elegireis un buen asno, de buena raza, y bien experimentado, y conviene hacer eleccion de que tenga buen cuerpo, y el cuello gallardo, de costillas fuertes, y largas de vientre, y brazos abiertos, las piernas carnosas, y torcidas, de color negro, ò mosqueado; porque comunmente los asnos son de piel de sierpe, y este pelo no es bueno à ninguno de los animales mulatinos. La hembra, que no tenga mas de diez años, que sea grande, bella, y membruda, porque lleva facilmente la simiente discordantes de su vientre, y que en el feto le dió, no tan solamente del cuerpo, pero aun de la vivor; el feto está doce meses en el vientre de su madre; el qual salido, quiere ser tratado al modo del pollino cavallino.

*Diversidad de los animales mulatinos.*

*Perfeccion del buen asno.*

*La jumenta lleva el feto doce meses.*

Estos

Eſtos animales mulatinos eſtán ſujetos à las miſmas enfermedades de los cavallos, y aſſi os valdreis de los remedios dichos de los cavallos; todavia no ſe puede dexar de decir, y hacer mencion de algunas enfermedades particulares de ellos, de las quales ſe ſiguen los remedios.

*Enfermedades del aſno, y ſus remedios.*

Quando eſtos animales tienen la calentura, conviene darles de comer coles crudas.

Quando ſuſpiran à menudo, y comen poco, conviene ſacarles ſangre, y deſpues darles à beber un grande jarro de vino, con media onza de incienſo, aceyte, y zumo de manzanilla ſalvatica.

Si tuvieren ſarna, ò bubas, conviene poner encima harina de ordio, y abrir la apoſtema.

Si fuere flaco, ò largo, frequentareis à darle bebida de media onza de azufre picado, y un huevo crudo, y una dragma de myrrha con vino.

Eſte miſmo remedio es bueno para el dolor de vientre, y para la tós.

*Secretos de los jumentos.*

Aunque el aſno ſea animal vil, y deſpreciado, no por eſſo dexa de ſer neceſſario à la Caſa de Campo; porque en ella trabaja, y hace muchos ſervicios neceſſarios; como es, llevar el trigo al molino, y otras coſas utiles à la Ciudad, arar las tierras ligeras, ſin otras comodidades. De la leche de la jumenta, que es perfectiſſima medicina para los eticos, y otras enfermedades ſemejantes, y tambien para hacer pulidas, y limpias las carnes de las mugeres, como ſe lee de Popea, muger de Nerón, que ſe hacia baños de ella, para tener los pechos mas bellos, y la carne mas blanca; ſin decir, que la carne del aſno fué algun tiempo eſtimada por un grande Señor, que hacia criar un grande numero de aſnos, y jumentas. Por eſſo el Padre de Familias de la Caſa de Campo, los debe dar à un hombre, que los govierne, aunque de ellos tendrá poco trabajo en el govierno, por lo que es comodo de entretenerlos: ellos ſe contentan con poco paſto, y ſean qualeſquiera, comen hojas, abrojos, cardos, grama, y ſe engordan de paja, y no ſe les dá mucho, aunque no ſean almohazados, y governados; padecen comodamente la hambre, y los golpes, y no enferman facilmente; en concluſion, es animal ſufrido, y de todos los animales de quatro pies, eſte ſolo es el que no tiene hiel.

*Tiempo de concebir las jumentas.*

Tendreis cuidado de hacer tomar la hembra con el macho en tiempo oportuno, que ſerá à medio Junio, no antes de tres años, deſpues haſta diez, y entonces ſe debe ſoportar por reſpeto del feto: y por el contrario conviene no dexar el aſno ſin trabajar; por-

orque el demasiado reposo le hace pesado, y perezoso.

Hareis criar el pollino con la leche de su madre hasta dos años, de la leche de yegua, porque sea un poquito mejor; ni lo fatigais antes de tres años; procurareis el curarlos con presteza, quan- estuvieren enfermos, aunque (como está dicho) estos animales estan muy sujetos à enfermedades; y assi con ellos usareis de los medios, que se ha dicho de los cavallos en su Albeytería.

## CAPITULO SEPTIMO.

### ECRETOS DE LOS ANIMALES DE CERDA, ò puercos.

SOn los puercos los mas golosos, y sucios de todos los animales de pasto, y los que mas daño hacen, y assi deben singularmente estar encomendados à persona, que tenga particular cuidado e ellos, que su carne, aora de leche, aora salada, es bonissima, y en las Casas de Campo es el sustento ordinario, y el daño, que hacen es arto manifiesto, del qual hace testimonio el cabar, que hacen cerano de las paredes, y contorno de los arboles, y lugares sembralos; y por esso en una Casa de Campo de importancia es menester in hombre à posta para el govierno, y guarda de ellos en la campaia, y limpiar, y poner los destetados à parte, y las puercas con sus echones en cubierto, y assimismo separados los barracos en el cuierto con los lechoncitos destetados, y tambien los enfermos en ugar distincto. *Secretos de los puercos.*

La paja fresca, y à menudo mudada los engorda: quanto à la omida, es necessario tener diligencia, que el vaso, ò lugar, donde omen, esté continuamente limpio, y conviene, segun la diversidad el tiempo, que el porquero tenga en reserva alguna cantidad de ellotas, frutas, ò algunas legumbres; y en defecto de esso, ordio, lestemplado con salvado de trigo, yervos, y nabos, para darles à comer, y que su comida no sea fria, ni demasiado clara, por temor del fluxo del cuerpo, y la cama de su establo sea cada mes renovala de paja, ò de arena, para retener la orina; que aunque estos aninales sean sucios, y lodosos, no por esso dexan de apetecer el cuierto limpio. *Engordar los puercos.*

El puerco, que querais engordar, debe estar en lugar cubierto, separado, y no debe salir dél, y que no tenga otra claridad mas, que la de la puerta, y no se debe tener grande diligencia, y trabao con ellos, como con los otros, excepto en el tenerle limpia la ca-

cama, ò corral, y darle bien de comer, hasta que haya hecho la gordura; porque despues de este tiempo les queda casi siempre la comida delante, y no se mueven de un lugar, como privados de todos los sentidos; de manera, que los ratones algunas veces hacen su nido encima de sus espaldas; y assi se ha hallado tener un puerco un palmo de largo de gordura. No reservareis mas de diez barracos para cien puercas, y assi à proporcion: los restantes, assi machos, como hembras, castrareis despues de un año, ò de seis meses à lo menos, y lo mas cierto será, quando empiecen à calentarse.

No dexareis debaxo la puerca para criar mas de ocho à diez lechones ordinariamente, y vender los otros, y llevarlos à passear; guardareis de todos ellos los mas cortos, gruessos, quadrados, bien hechos, de color negro, ò blanco.

Las hembras para criar sean largas, el vientre colgando, piernas largas, costillas extendidas, de color assimismo todo blanco, pequeñas de cabeza, y patas cortas.

No dareis los barracos à las puercas, que no tengan un año por lo menos, y el barraco sea de tres, ò quatro años; porque despues de cinco años conviene castrarles para engordarles.

*Secretos de los puercos.* El tiempo de cubrir las puercas debe ser el primero quarto de la Luna, hasta la Luna llena; porque es bueno despues en el menguante de la Luna, y esso sea despues de la Fiesta de la Purificacion, hasta medio Marzo, ò poco despues; porque en Junio, Julio, y Agosto los puercos empiezan à tomar fuerza, y son fuertes al Septiembre; porque sino, son dificiles de passar el Invierno, por lo que son de mas débil complexion, que los otros animales, que este animal teme mucho el frio. Tendreis advertencia, que los barracos no estén en compañia de las puercas preñadas; porque las muerden, y las hacen abortar. Este animal es muy impaciente de la hambre, y mayormente las puercas, las quales en essa necessidad se han comido algunas veces sus proprios hijos, y otros; y assi conviene tener grandissimo cuidado, que nunca el vaso, en que comen, esté vacío.

Castrareislos en el menguante de la Luna à la Primavera, ò al Otoño: conocereis, quando el puerco estuviere enfermo, si le colgare mucho la oreja, y fuere mas manso, y pesado de lo acostumbrado, y que se muestra sin apetito; y para saberlo mejor, si no mostrare alguna de dichas señales, le arrancareis un manojo de pelos à contrapelo de encima del cuello; y si fueren limpios, y blancos, estarán sanos; y si estuvieren sanguinolentos, ò de otro color manchados, es señal de estar enfermos.

Los puercos principalmente estan sujetos à la lepra, por su gordura,

a, y es entonces muy ruin comida. Esta es la causa, por que en *Remedios para sus enfermedades.*
chas tierras, quando los llevan à vender en los Mercados, y Fe-
; de las Ciudades, les reconocen la lengua, y la oreja derecha; y
, que essa es la causa, y ocasion, por que los Antiguos no usa-
ordinariamente el comer tocino; y essa enfermedad es muy difi-
de sanar: pero se les aligerará mucho, si les limpiais cada dia su
blo, ò pocilga, y los dexareis ir algunas veces à la campaña à
ar el ayre, y hacerles bañar à menudo, y rebolcarse en agua de
r, ò agua salada, y si en su comida poneis hojas de laurél pica-
, y si les dais heces de vino à comer, mezcladas con salvado de
;o. Tres señales tendreis ciertas para conocer la lepra de los
rcos; es à saber, si debaxo la lengua se les hacen granitos peque-
: si no pudieren sufrir el pie derecho, si los pelos arrancados de
ima del lomo se demonstraren sanguinosos en la raiz; y como el
rco, por causa de sus humores, sea mal sano, y tenga algunas ve-
algun vicio entre piel, y carne, es mejor despues de muerto,
marle los pelos con paja, ò con otra cosa, que no pelarle con
a caliente; porque el fuego saca à fuera mas facilmente, que no
agua caliente, los malos humores de entre la piel, y la carne.
Preservareis los puercos de peste, y si la tuvieren sanarán, si les
eis la raiz de la yerva gamones con la agua de su bebida, y tam-
n con la agua, donde se lavan, ò rebuelcan.
Los puercos estan sujetos à dolor, è inflamacion de higado, y à
peste, que por la infelicidad del tiempo se toma mas presto en
cuerpo sucio, infestado, y de ruin alimento; y por remedio debe
privado del comer, y hacerle ayunar un dia, y noche, y bien
rado en lugar tenebroso, paraque consuma el humor superfluo,
onerle en apetito.
Por la calentura se le saca sangre de la cola, y por sospecha de la *Remedios para sus males.*
ra se le saca sangre debaxo de la lengua.
Por el dolor, ò hinchazon, que les viene en tiempo de frutas,
ndo hay muchas, y que comen de las corrompidas, les han de
alcaparras viejas bien dessaladas, mezcladas con salvado de tri-
y agua, y tambien muchas coles rojas, y de las otras, y el va-
en que comen sea de madera de tamarisco.
Para la sarna, y landre del cuello, se friega con sal, mezclada con
ina de trigo puro.
i huvieren comido veleño, que los Antiguos llamaban haba de
rco, ò de la cicuta, se les debe dar de beber de la decoccion
cohombrillos amargos, tibia, para hacerlos vomitar. No con-
e, sobre todo, darles mucho à beber los dias caniculares, ni

los

los otros dias calientes, ſino dexarlos rumiar, y dar bueltas à ſ
placer.

El puerco es muy bueno (*ultrà* de la comida para la Familia, pueſ
to à pedazos, y bien ſalados en una ſaladera) matarlo, tanto par
comer, quanto tambien por la gordura para untar los carros, y car
retas, y otras coſas; y tambien la buena Madre de Familias de l
Caſa de Campo conſervará para la utilidad de las enfermedade
de ſu Familia, por lo que es muy à propoſito para hacer madurar
y ſupurar toda ſuerte de apoſtemas, y tambien para ſanar las buhas
mezclando polvos de bellotas de encina con ceniza de harina d
ordio.

Queda aora como ſe debe ſalar el puerco: Principalmente e
puerco no debe beber en todo el dia antes, que lo querais matar
porque la carne ſea mas ſeca; porque bebiendo, la ſaladura reci
biria mas humedad: quando ſe huviere muerto el puerco, com
eſtá dicho, quanto mas deſcarnados los hueſſos, tanto mejor ſe ſa
lará, y eſtará menos ſujeto à corrupcion: deſpues de hechos lo
pedazos, los pondreis en la ſaladera, haciendoles cama con ſa
grueſſa, molida, è ireis cubriendo los pedazos con ſal, poniendo
los el uno encima del otro, y quando la ſaladera ſerá caſi llena, l
llenareis de ſal.

## CAPITULO OCTAVO.

### *SECRETOS DE LOS PERROS, Ò MASTINES DE LA GUAR- da de la Caſa de Campo; y de los ganados de lana, y otros.*

AOra ſerá bien, que el Padre de Familias de la Caſa de Camp
tenga en ſu caſa de tres maneras de perros, los unos ſe lla
man perros de guarda contra los ladrones emboſcados, y ſecreto
los otros ſe llaman maſtines del ganado de lana, para hacer reſiſte
cia à la violencia de los hombres, lobos, y de los otros animales: l
ultimos ſon perros de cazar: eſtos ultimos no ſon de provecho p
ra el Padre de Familias de la Caſa de Campo; porque la caza imp
de el trabajo, que el Padre de Familias no puede eſcuſar; y aſſi,
ha de tratar ſolamente en eſte lugar de los de la guarda de caſa,
de los del ganado de lana, y dexarémos los de la caza para el qui
to Libro, para los grandes Señores, Nobles, y Gentiles-Hombr
por ſer la caza coſa muy deleytoſa.

El perro, que fuere deſtinado para la guarda de la Caſa de Camp
ſe

e llama alano, y debe ser gruesso, y de grande corpulencia, mas quadrado, que largo, ò corto, y que tenga la cabeza grande, y gruessa, que parezca la mayor parte de su cuerpo; la oreja grande, y colgando, los ojos negros, y azules centelleantes, barriga larga, y bellosa, la espalda larga, las piernas gruessas, y bellosas, la cola corta, el pie, y uña grande, gruesso, y alto, para dar espanto à los ladrones: debe ser cruel medianamente; porque los mansos harian caricias à los ladrones, y los demasiado crueles saltarian à la cara à los de la casa: sobre todo, que sea vigilante, y de buena guarda, no vagamundo, sino estable, reposado, y casero; debe ser negro, porque de dia parezca mas terrible, y fiero à los ladrones, y de noche no pueda ser descubierto de ellos. *Secretos de los perros.*

Los perros del ganado de lana no deben ser assi grandes, ni tan pesados, como aquellos de la guarda de la casa, sino fuertes, y robustos, y algun poco promptos, y ligeros para combatir, y pelear, y para correr; por lo que ellos han de hacer guarda, y centinela contra los lobos, y darles caza; y si llevaren alguna res, seguirlos, y hacerles dexar la presa; y por esta causa es mejor, que sean mas largos, que cortos, y quadrados. Conviene, que sean blancos; porque el Pastor los pueda mas facilmente ver quando corren tras del lobo, y para conocerlos à la tarde, y mañana; y en lo demás tendrán los miembros, como los perros de la guarda de la Casa de Campo.

El uno de los guardianes del ganado de lana tenga diligencia en el alimento de los perros, de limpiar, espulgar, castigar, amansar, y enseñarlos en lo que conviene.

A estas dos maneras de perros se les da de comer pan de cevada, suero de leche, caldo tibio, y habas cocidas.

El Pastor, que tuviere el govierno de los perros, no debe dexar llegar el macho à la hembra, que no tenga un año, y despues hasta dos años, y no mas. El Pastor curioso quitará à la perra los cachorrillos del primer parto; porque comunmente son para poco, segun la experiencia enseña: hasta seis meses despues, que la perra haya parido, los perrillos no irán fuera, y à este tiempo dexarles ir à su passo detrás de la madre. No permitais, que mamen otra leche, que la de su madre; y si sucediere, que ella no los pueda criar, en semejante caso les dareis leche de cabra, hasta que tengan quatro meses. Advertireis de no ponerles nombre demasiado largo, porque quando los llameis os entiendan mas presto; y assi conviene, que el nombre sea breve de dos silabas. Quando los perrillos tuvieren quarenta dias, les rompereis la extremidad de la cola, no

cortando, ſino rompiendo doblegandola, deſpues tirar fuerte el cabo de la cola de una parte, y la cola de otra, y con el pedazo ſaldrá un niervecito, que paſſa por los nudos de la cola, y coyuntura del eſpinazo, y eſſo les librará de no bolverſe rabioſos. Tampoco ſe harán rabioſos, ſi los haceis eſtar todo un dia ſin comer; y deſpues les mezclareis veratro con la comida, y deſpues de aſſi purgados, los ſuſtentareis con pan de ordio. Si fueren rabioſos, de eſta miſma manera los curareis. Hareis que vueſtros perros os ſigan, ſi les dais à comer algunas veces ranas cocidas, y mejor ſi les dais à comer un pedazo de pan, que hayais tenido tiempo debaxo del ſobaco, junto à la carne, que haya tomado alguna humedad del ſudor, y vapor de la carne, ò darles de la gordura de la madre de una perra, mezclado con pan, ò la gordura de vueſtras medias, ò zapatos. Para eſtar ſeguros, que los perros no os hagan daño, llevareis en la mano un ojo de perro negro, que ſe lo hayais ſacado ſiendo vivo, ò el corazon de un lobo, ò la lengua de una loba, y ſi teneis el corazon de un perro, tambien huirán.

*Para hacer, que los perros os ſigan.*

Incitareis los perros à correr el uno tras el otro, pegandoſe con las manos el uno al otro; y en eſte interin tendreis cuidado en guardar, que el uno no venza al otro, porque ſe harian timidos. No permitais, que los perros coman carne de animales muertos; porque no ſe cebaſſen à los vivos, que hallan deſviados, que deſpues apenas ſe les puede quitar aquella coſtumbre.

Sereis diligentes en ſanarlos, quando ſe hallaren enfermos; porque eſtan ſujetos principalmente à la enfermedad de la rabia, eſquinencia, y al dolor de las piernas. La rabia los atormenta en tiempo de grandes calores, y en tiempo de exceſſivo frio, y para preſervarlos de eſta enfermedad, ſerá bueno, que durante los grandes calores, y frios, ſe les dé à beber à menudo agua fria, y para templar el calor de la ſangre, ò por mas ſeguro, quando ſon pequeños, ſacarles el nervio, que paſſa por los nudos de la cola, y eſpinazo, como eſtá dicho arriba, ò quitarles debaxo la lengua un pequeño nervio, que parece vermolano; y para ſanar de eſta enfermedad, luego que lo conocieréis, conviene hacerles tragar zumo de acelgas con polvos de ſaúco, ò imprimirles en la frente alguna ſeñal con un hierro caliente, ò tenerlo alargado con agua tibia.

*Remedios para ſus enfermedades.*

La enfermedad de la eſquinencia, y la gota de las piernas, ſe ſana como la de los animales, y el mas comun remedio es hacerlos que engullan un grande jarro de aceyte tibio, y deſpues abrirles la vena del muſlo.

Para las llagas de las orejas, hechas por las moſcas, conviene fre-

fregarlas con almendras amargas, picadas, ò machacadas.

Para matar las pulgas de los perros, conviene fregarles con agua de mar, ò con salmuerra, ò con heces de aceyte viejo.

Las demás enfermedades podreis sanar con los mismos remedios, que se dirán en el tratado del ganado de lana, y tambien en los que se dirán en el quinto Libro, en el tratado de los perros de caza.

## CAPITULO NONO.

### *SECRETOS DEL GANADO DE CARNEROS, OVEJAS, y corderitos.*

*Secretos de el ganado de lana.*

LA mayor parte de la utilidad del Padre de Familias de la Casa de Campo consiste en tener rebaño; esto es, ganado de lana: porque à mas de que es mucha ganancia, aprovecha muchas cosas superfluas, que el buen Padre de Familias tiene; como son yervas, y granos, los quales no cuestan mas que el trabajo del recoger, y conservar. Puedese afirmar, que el mejor, y mas util de los animales, que se pueden criar en la Casa de Campo, son los carneros, y ovejas; es verdad, que quieren gran diligencia para preservarlos del frio, de la sarna, de la enfermedad de sangre, y otras enfermedades pegajosas; como son las viruelas, y otras. Conviene tambien guardarlos en la campaña, y en el cortijo; pero qué trabajo es este, en comparacion de las cosas singulares, y utiles à la peladuria, de los preciosos quesos, y de la delicada carne del carnero? Pero no parece cosa estraña el enseñar al Padre de Familias de la Casa de Campo, que sobre todo entienda, y tenga vigilancia à la custodia de sus ovejas, mas que en los otros animales, y haga de manera, que el cortijo de las yervas esté à punto, y cubierto para el Invierno, y que su Pastor sea de buena condicion, y que le dé verdadera cuenta, y que sea acomodado à muchas cosas, y honestas; porque pocos hombres se hallan oy en dia de essa profession, y especialmente cerca de las Ciudades, que por su desconfianza, y largo reposo, no dén en alguna malicia, mas presto, que no al bien, y provecho del dueño; de tal manera, que de estas malas costumbres vemos, que se siguen muchos latrocinios, violencias, y otros infinitos males: y al contrario, los primeros Pastores de Egypto, y otros Reynos, fueron los inventores de la Astrología, Medicina, y de muchas otras Artes liberales; y à esto se debe añadir el Arte de la Milicia, y principal govierno del Reyno, por lo que practicaban muchos años en los campos, y vivian baxo de la campaña, observando con sus comodidades los cursos de las Estrellas, y disposicion de los tiempos de todo el año;

no tanto por el largo uſo, y experiencia, como por felicidad, è infelicidad del tiempo; de manera, que de Paſtores antiguos ha ſalido la gente de mas ciencia, y de eſſo ſon teſtigos los Geroglificos: conviene por eſſo tener grande vigilancia, y advertencia en hacer eleccion de un buen Paſtor. Aora ſerá bien entender, que el Padre de Familias de la Caſa de Campo pueda hallar una buena raza de ovejas; marcará las ovejas, que no ſean traſquiladas, y que no tengan la lana groſſera, ò mezclada de diverſos colores, para la incertidumbre del color; pondrá à parte, como eſteriles, aquellas que tuvieren los dientes de mas de tres años, y eſcogerá aquellas de dos años, que tengan gran cuerpo, y largo cuello, la lana larga, el vientre grande, y cubierto de lana; que tenga el ojo grande, y cubierto de lana, las piernas, y la cola larga; y aſſi eſtimará mas los carneros, que tuvieren el cuerpo alto, y largo, y el vientre grande, y cubierto de lana, la cola larga, el hueſſo grueſſo, la frente larga, las turmas grandes, el eſpinazo largo, las orejas bien cubiertas de lana, y toda de un miſmo color, y no de diverſo, bien fornido de cuernos, y que los cuernos ſean un poco torcidos, y corvos, mas que derechos, y abiertos. Aunque el carnero en los cuernos lleva eſta incomodidad, hallandoſe aſſi armado de ſu natural, no buſca ſino combatir, y es mas ardiente, y prompto à las ovejas, importunandolas demaſiado; pero aquellos, que eſtan ſin cuernos, ſintiendoſe deſarmados, no ſon aſſi promptos en el pelear, y combatir, y ſon menos calientes: por eſſo el Paſtor debe ſer ſolicito en corregir la furia del carnero importuno, atando una toalla con puntas de hierro, rebueltas à la parte de la frente; porque eſſo los retira de topar, ò dar cornadas. Algunos les hacen ahujeros en los cuernos, cerca de la oreja, para eſſa furia.

*Señales de las buenas ovejas, y carneros.*

*Como debe eſtar el cortijo.*

El cortijo ſembrareis de arena, y que ſea en pendiente, para agotar los meados, y debe eſtar ſituado de la parte de Medio-Dia; porque eſtos animales, aunque ſean bien veſtidos, ſienten en extremo el frio, y el calor; y por eſſo conviene muchiſſimo hacerles el cortijo ancho, baxo, y algo largo, y el peſebre, que eſté un palmo y medio alzado de tierra, y hareis buenas raſtrilladas, y cercas, que los carneros no puedan paſſar à las ovejas, y corderitos, ni menos à las enfermas.

*El concebir de las ovejas, y tener mas machos q̃ hembras.*

El Paſtor, ò Mayoral tendrá diligencia en hacer apartar ſus ovejas, cuidando no lleguen al morueco, que no tengan dos años, y el macho tres; concebirá la oveja haſta los ſiete años, que deſpues no retiene; y el macho de ocho en adelante no tiene virtud. Un marrano baſtará para cinquenta ovejas, y ſerá el tiempo mas à propoſito

sito para subirlas en el contorno del Invierno, que es el mes de Noviembre; porque la oveja llama cinco meses, y viene à parir en la Primavera, mas no se usa sino en Julio. Si quereis tener muchos carneros haced lo que dice Aristoteles, que quando concibieren, sea en tiempo seco, y quando hiciere viento de Tramontana los hareis tomar el pasto, y caminar ácia el Aquilon, y de esta manera hareis subir las ovejas; y si deseais tener mas hembras, conviene hacerlas boltear al viento de Medio-Dia, y de este modo las hareis juntar.

Quando la oveja se halláre con dolor de parto, haveis de ser diligentes en ayudarle à sacar el corderito fuera de la madre entero, si viniere al través, ò que no pueda salir; porque este animal siente mucho el trabajo al parir el corderito, assi como la muger en el parto del hijo; y salido el corderito, conviene lavarlo, y tenerlo limpio, despues llegarle à las tetillas de la madre, para ayudarlo à mamar; pero es de importancia ordeñar la primera leche, antes que mame el corderito, porque podria hacerle daño. Los dos dias primeros, despues que fuere nacido, estará con su madre, paraque le tenga caliente, y que la conozca; despues hasta que empiece à saltar, y retozar, conviene tenerlo en un cubierto caliente, y obscuro, del qual lo sacareis mañana, y tarde; paraque la madre le pueda dar leche quando fuere el corderito, y viniere de la campaña; quando el corderito fuere un poco mas fuerte, le dareis salvado de trigo, para entretenerlo el tiempo, que la madre estuviere fuera à tomar el pasto en la campaña.

El Pastor experimentado no debe escoger para la poblacion de su grey, ò manada de ganado, si no fueren los corderitos mas robustos, que mas facilmente puedan passar, y sufrir el Invierno, y los demás embiareis à vender à la Ciudad; todavia escogereis un buen numero para poner en lugar de aquellos, que pueden morir, ò estar enfermos: y advertireis, que el numero debe ser nones, y no pares; porque en esso consiste una oculta, y particular virtud natural, para la salud, y larga dura de los animales, y en el Invierno les dareis à comer de la mejor paja de la casa, y à menudo les limpiareis el pesebre; porque lo que les queda pueda servir para hacer cama à las bacas, y cavallos, y se les debe menear la paja: los podreis sustentar de rama, ò de hojas de olmo, ò de fresno, que havreis hecho coger en su tiempo, ò de alcacér del Otoño; y los yervos son tambien buenos, y por el semejante las mondaduras de las yervas, que se crian en el huerto para comer en casa, y tambien las legumbres serán necessarias, quando no pueda haver otra cosa, que todo se haya acabado.

*Tiempo de soltar el ganado de lana à pacer.*

Quanto al tiempo de sacarlos à pacer el Invierno, y la Primavera, los tendreis encerrados à la mañana, y no los embiareis à pacer à la campaña, hasta que el dia haya quitado los nublados de la tierra; porque en este tiempo la yerva helada les cria una destilacion, y dolor de cabeza, y relaxacion de cuerpo: de Verano los soltareis al punto del dia al fresco, à hora que la yerva esté cubierta de rocío, y al medio dia, por el calor, buscareis los valles, ò la sombra de algunas encinas viejas, que la rama las defienda del Sol, ò en algun bosque donde haya sombra: sereis curiosos en observar; en el tiempo del calor, quando empiecen los dias caniculares, al medio dia los soltareis, caminando ácia Poniente, y despues de medio dia los bolvereis, caminando ácia Oriente; porque es cosa de grande importancia, que la cabeza de estos animales, caminando, vaya al contrario del Sol, el qual acostumbra bañarles à menudo, quando la Canicula empieza à demonstrarse: en tiempo frio, y humedo, como de Invierno, y Primavera, sea su beber tan solamente una vez cada dia, y en el Verano dos veces; esto es, quatro horas despues de salido el Sol, y à la tarde, quando el calor fuere passado.

*Secretos de los animales de lana.*

El Pastor debe governar el ganado con amor, y no con furia, como está ordenado à todos los Pastores de todas especies, y generos de animales, que los han de amar, y querer mas que à su dueño; y para hacerlos caminar, ò para hacerlos bolver, deben gritar, y despues silvar, amenazandoles con el cayado; pero no les tire, ni les debe tocar en nada, sino lexos de ellos, y no debe estar parado, ni assentado; y si no camináre, debe estar en lugar alto, para servir de escolta, ò centinela de su ganado: no dexe atrassadas las coxas, preñadas, ò enfermas, ni las que han señalado, del rebaño; porque alguna de estas no se pierda, ò falte, como les suele acontecer à los Pastores negligentes; y por esso no las llevará sino à tierras cultivadas, ò reposadas, ò en partes, que no sean humedas, ni à lugares pantanosos, ni à bosques, ni adonde haya abrojos, ni romazas; porque esso las hace sarnosas, y gasta toda la lana.

Aunque el pasto sea bueno, y que la comida, que se les da, sea buena, usando de ella continuamente, el animal no dexa de empaladarse, si el prudente Pastor no pone remedio, mezclandoles sal entre lo que comen, ò poniendoles en las heras salmuerra, ò heces de aceyte, que les sirva de sal para el apetito.

En el Verano hareis el establo en las tierras, que se cultivan, con su estacada de redes, ò de leña, ò como usais, excepto que no havrá cubierto, y en las quatro esquinas del cortijo acomodareis las cabañas para hacer guarda, y los Pastores se acomodarán en el medio con algunos haces de leña.

No

No limpiareis el establo, ò cortijo, sino una vez en el año, que será en el Julio, ò Agosto, quando el ganado se halla en la campaña: no lo limpiareis en el Otoño, ni en el Invierno; porque su estiercol les sirve de calor en el Invierno; y luego el Padre de Familias de la Casa de Campo hará llevar aquel estiercol à sus tierras mas flacas, y lo dexará alli enjugar hasta el Octubre, que entonces lo hará esparcir por los campos, ò lo hará mezclar con otro estiercol, advirtiendo de no ponerlos en un campo, si no fuere de quatro en quatro años; y despues, que el establo fuere limpio, será bueno zahumarle con cuernos de ciervo, ò uñas de cabras, para sacar las sierpes, y otros animales, que hacen daño.

El Pastor, ò Mayoral trasquilará sus animales de lana en la Primavera en tierras calientes, y australes; pero en tierras mas frias, en el principio de Julio, y nunca por el Verano, ni en el Invierno, y esso hará à las ocho de la mañana, hasta medio dia, que el Sol sube, y no despues de medio dia, que el Sol baxa, y en Luna creciente. Despues de ser trasquilados, les passareis por encima del pelo la mano untada con aceyte, y vino, todo mezclado, para confortarlos; y si huviere alguna herida, causada por la tierra, conviene poner cera, ò gordura liquida, porque esso los sana, y los preserva de sarna, y hace que la lana salga mas fina, y larga.

Tambien conservareis la lana de los carneros, y ovejas, si las untais con tartar de vino, mezclado con la leche, que sale de los granos de los altramuces quando estan remojados, los guarda de sarna, y aumenta la lana; y tambien es muy util untarles con agua salada.

*Enfermedades de los animales de lana.*

Estos animales estan sujetos à la sarna, tós de sangre, que es una extrema enfermedad de cabeza, y à la peste. Estas tres ultimas enfermedades son incurables, y contagiosas, de tal manera, que una inficionada de esta enfermedad, inficiona, y apesta todas las del rebaño, si no la apartan, y entonces conviene hacerles mudar de ayre, y de establo, y en este interin hacerles limpiar el establo, y refrescar con paja nueva en bastante cantidad, y zahumarle muchas veces de tomillo salsero, poleo, mejorana, albahaca, y otras yervas olorosas.

Para la sarna de estos animales hareis unguento de azufre polvorizado, y de la raiz de flores de todos meses, tanto de una cosa, como de otra, mezclando con claras de huevos duros, canfora, y cera, para hacer unguento, y despues de haver fregado tres noches dichos animales, conviene lavarles con legía, ò agua de mar, ò salmuerra, y la ultima vez con agua comun.

Para la tós, si fuere continua, conviene hacerles beber à la mañana con la corna aceyte de almendras dulces, y algun poco de vino blanco, todo tibio, y darles la paja fresca, y hacerles comer de la yerva farfara, porque esta enfermedad las mas veces les viene en la Primavera; y si les viniere en otro tiempo, les dareis de comer algun poco de alolvas picadas con cominos, y tragea de cavallo.

Si estos animales comieren de la yerva coriguela, que los Boticarios llaman centinodia, les inficiona todo el cuerpo, y les cria un humor ruin, y por esso conviene sacarles sangre de debaxo de la cola, de la parte mas cercana à las piernas; y no será de menos provecho sangrarles de la vena del labio de encima.

Para la dificultad del respirar, conviene hendirles la nariz como à un cavallo, ò cortales las orejas.

Quando estos animales tienen calentura, conviene sacarles sangre del talon, ò de entre las uñas del pie, ò sangrarles de la oreja; pero el mas seguro remedio para sanarles de la calentura, y de muchas otras enfermedades, es cocer con agua, y vino el vientre de un cabron, y darles à beber del caldo.

*Remedios para sus males.*

La enfermedad del ciamorro de estos animales de lana, como tambien de los cavallos, está puesta dentro de los lomos, que ni por sacarles sangre, ni por bebidas se pueden remediar; y assi, el mejor medio, en teniendo essa enfermedad dos dias, es matarles; porque los otros animales acostumbran comer, lo que ellos dexan en los rastrillos, y luego, ò muy presto toman dicha enfermedad; y assi no se halla otro remedio, que llevarlos al muladero, lugar de las rozas.

La enfermedad del floronco, ò clavel, que da molestia à los animales de lana, se sana con alumbre, y azufre con vinagre, mezclado todo junto, ò con cascaras de granadas picadas con alumbre, y un poco de vinagre, ò con nueces de galax quemadas, y polvorizadas con buen vino, y puesto encima.

El fuego de San Anton, que los Pastores llaman fuego volante, es muy dificil de sanar; porque no hay medicina, ni hierro, que lo sane, sino es fomentandole con leche de cabra, y lo mejor es separar los primeros animales, que fueren tocados de esta enfermedad, de los otros.

La enfermedad de sangre, que es un esturdimiento, que les toma en el tiempo de la Canicula, de tal manera, que se rebuelcan, echan, y saltan sin ninguna ocasion; y si les tocais la frente, y los pies, los hallareis muy calientes: en esso conviene luego con una corna aguda cortar la vena, que tienen debaxo de la nariz, juntamente al medio de

de aquella, à la parte mas arriba, que se pueda, y luego el animal viene à menos, pero presto cobra animo, y le es de provecho, y algunas veces de daño. Algunos Pastores han hecho prueba de sacarles sangre de los pulsos en poca cantidad, de lo que ha sucedido muy bien; assi como aquellos, que por la tós, y resfriamento, les hacen tragar una cucharada de aguardiente con triaca.

*Enfermedades, y sus remedios.*

Para la peste no hay otro remedio para los animales, que aquel de los hombres; yo creo, que estos animales, como tambien los puercos, por el grande hedor de sus suciedades, es causa de estar mas sujetos à esta enfermedad; pero por cautela, y guardarles de semejantes inconvenientes, estareis avisados, que se les debe à menudo zahumar su establo con las odoriferas yervas arriba dichas, como al poleo, ruda, yerva buena, y ramos de enebro, y hacerles comer Corona de Rey comun, por falta del domestico, y de los montes, que se llama trebol, y del poleo salvatico; es tambien bueno el oregano, y el mastranzo, tanto en essa enfermedad, quanto tambien por la tós.

Si estos animales de lana se huvieren engullido, ò bebido alguna sanguijuela, conviene ponerles vinagre fortissimo, y caliente, y ajo en la boca.

Si tuvieren alguna apostema en la superficie de la carne, se debe abrir, y poner en la llaga sal molida menudita, y puesta à derretir, con pez.

Quando la oveja està preñada, si tuviere la lengua negra, será señal, que el corderito será negro; y si la tuviere blanca, el corderito será blanco; y si de diversos colores, el corderito será de diversos colores, ò manchado.

El lobo no hará ningun daño à estos animales de lana, atando al cuello de la primera, que va delante de las otras, una cabeza de ajos silvestres. Tambien si en la casa, ò establo enterrais la cola de un lobo, prohibe la entrada del lobo; y si colgais la cola de un lobo encima del rastrillo de estos animales de lana, bueyes, ò bacas, el lobo no llegará à ellos.

*Secretos para curarlos de sus enfermedades.*

A los corderitos ayudareis, quando tengan calentura, ù otra enfermedad, separandolos de sus madres, y darles à beber de la leche de sus madres, con otra tanta agua de lluvia. Suele venir à estos animales à menudo una sarna, y costras, despues que han tomado el pasto de yervas rosadas; el remedio es tomar hysopo, y otra tanta sal, y cocerlo todo junto, y fregarles el paladar, y la lengua, y las costras, y despues lavar las llagas con vinagre; y ultimamente untarlas con pez liquida, y gordura de puerco.

La Madre de Familias se puede servir de las partes de estos ani-

animales, para la ſalud de ſu Familia, de las coſas ſiguientes.

La gordura del corderito bebida, es buena para contra toda manera de veneno.

La coronella, ò lomos del carnero, muerto de freſco, aplicados encima de la cabeza, es ſingular remedio para los freneticos, y para aquellos, que fueren muy atormentados de dolor de cabeza.

El lomo de la oveja ſeco, y hecho en polvos, ſana los callos, y bubas, que vienen en los calcañales de los pies.

La piel del carnero, muerto de freſco, aplicado encima de las partes del cuerpo, rompido, ò machacado, es promptiſſimo, y ſingular remedio, con que el carnero no haya ſido dañado del lobo.

La lana del carnero, ò de la oveja, hace quitar el dolor, y humor, à los quales ella eſtá aplicada, con que no ſea en sí miſma herida de diente del lobo; porque de otra manera, en lugar de quitar el dolor, le aumentaria, y excitaria mas.

## CAPITULO DECIMO.

### *SECRETOS DE LOS CABRONES, Y CABRAS.*

*Secretos de los cabrones, y cabras.*

QUanto à los cabrones, y cabras, es mejor criarlos por los Lugares de los montes, que no por los llanos, y aſſi en los Lugares llanos, y adonde hay muchos olivos; ſolo en el ganado de lana ſe pueden criar haſta ſeis por el regalo de la leche, y de algunos cabritos; pero en los Lugares de los montes el Padre de Familias de la Caſa de Campo puede tener manada cumplida; porque de ella ſe ſigue comodidad de las pieles, y del pelo de eſtos ſe hacen los chamelotes de Turquia, ſin el provecho, que ſe ſaca de las ventas, que ſe hacen de los cabritos à ſu tiempo, como en eſſe tiempo es la mejor comida, que ſe puede hallar; porque entonces las aves acompañan, y los animales grueſſos van en amor.

Eſtos animales ſe ſuſtentan de caſi nada, ellos rumian, y toman el paſto de la mas ruin comida, que los animales de lana, y ſon de mayor trabajo, y exercicio, y de mas robuſta naturaleza. Debeſeles dar el miſmo eſtablo, y govierno, que à los de lana, y ſe deben poner los cabrones ſeparados, como ſe hace de los marranos. Su eſtablo debe ſer empedrado de piedras de ſu naturaleza, ò pueſtas à poſta con arte; porque eſtos animales no quieren ſe les haga cama. los que vivieren en los montes, ſi tuvieren conveniencia de criar de eſtos animales, por ſus comodidades, ſe eſcrivirá en breve ſu govierno, el qual preſupueſto es conforme à aquellos de lana, por lo

que

que estas dos maneras de animales estan debaxo de sotechado, y requieren el mismo sustento, y quieren tambien ser tratados casi de la misma manera, y governados por Pastores.

El diligente cabrero limpiará cada dia su establo, y no debe sufrir haya suciedad, ni humedad, que son cosas contrarias à los animales. Debe ser hombre fuerte, veloz, diligente, paciente, y alegre, que vaya por los valles, montes, desiertos, y malezas, que nunca dexe su compañia, como los Pastores de los otros animales, y que van de la misma manera de continuo; y que no debe tener un Pastor mas de cinquenta animales de estos en la manada en guarda; porque son muy disolutos, traviessos, y se alargan, y derraman mucho; al contrario de los carneros, y ovejas, que van unidos, y no dan tanto trabajo al Pastor de su guarda. Debe tener advertencia en no dexarles tomar el pasto en lugar frio; porque les es muy dañoso.

Les dará los machos en Diciembre, paraque vengan à nacer los cabritos en la Primavera, que los arboles empiezan à pimpollear, y hacer rama, y los bosques à vestirse de nuevas hojas; y si quereis, que vuestras cabras estén abundantes de leche, les dareis à comer suficientemente de la yerva quinque folium, ò las llevareis à tomar el pasto al lugar donde haya la yerva dictamo.

*Perfeccion de la buena cabra, y cabron.*

La cabra se debe estimar, si fuere ligera, y tuviere el cuerpo grande, y el pelo espeso, las tetas grandes, y gruessas.

El cabron será bueno, si tuviere mas de cinco años, porque à causa de su excessivo calor, facilmente envejece; que tenga el cuerpo grande, las piernas gruessas, el cuello lleno, y corto, la oreja colgando, y grande, la cabeza pequeña, el pelo negro, y espeso, limpio, y largo, sin cuernos, por su petulancia, è importunidad peligrosa, y debe tener debaxo del cuello dos berrugas barbudas.

La mayor utilidad, que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede tener de sus cabras, es de los quesos, y los hará de la misma manera, que se ha enseñado en los quesos de la leche de baca, excepto, que de esta leche de cabra no se debe sacar manteca; porque no es de tan gruessa substancia.

*Enfermedades de las cabras.*

Quanto à las enfermedades de estos animales, nunca estan sin calentura; de manera, que si alguna vez la calentura les da recio, se mueren. Además de las enfermedades de las ovejas, à las quales las cabras estan sujetas, lo estan tambien à dos mas, que son hidropesía, y el cansancio despues de haver parido; la hidropesia les viene por haver bebido demasiada agua, y entonces conviene hacerles una incision debaxo de las espaldas, para sacar toda la hume-

medad ſuperflua, y deſpues ſanar la llaga con pez liquida.

La Madre de Familias de la Caſa de Campo no dará à comer carne de cabra à los de ſu Familia, por ſu ſalud, ſi no fuere en tiempo de grande careſtía; porque el uſo de ella atrahe el mal de corazon, y por eſte reſpecto los Antiguos tenian eſta carne muy aborrecida; y en tanto grado, que no ſolo no la comian, pero no la tocaban, ni nombraban; pero ſi la neceſſidad obliga, à que de ella ſe haya de comer, conviene hacerla cocer en la olla abierta, y con mucha agua, y eſpecias, y aun ſi eſtuvieſſe resfriada, no comerla: verdad es, que de las cabras, y cabritos ſe puede ſacar mucha utilidad para la ſalud de ſu Familia.

*Virtudes.* La leche de cabra es boniſſima para la dureza del bazo, ſi la cabra fuere ſuſtentada algun tiempo con hojas de yedra: la gordura, ò licor, que ſe deſtila del higado de la cabra, aſſado, es bueno para los ojos débiles: la ſangre del cabron, ò de la cabra, cocida, aquieta el fluxo del cuerpo.

La ſangre del cabron, dura, y condenſada, es ſoberana contra las arenas.

Los polvos hechos de los cuernos de las cabras quemados, ſon buenos para limpiar, y blanquear los dientes.

El eſtiercol de cabra, aplicado en forma de emplaſtro, reſuelve el encordio, apoſtema, gota ciatica, y otras apoſtemas; y tomando cinco pelotillas de eſte eſtiercol, y bebidas con dos onzas de vino blanco à la mañana, ocho dias continuos, ſana la amarillez: el zahumerio de los cuernos de cabra hace huir las ſierpes.

## CAPITULO UNDECIMO.

### *SECRETOS DE LOS CONEJOS DOMESTICOS DEL CORRAL, y de los de la deheſſa, ò parque.*

*Secretos de los conejos.* SErá bien eſcrivir de los conejos del corral, y de los de la deheſſa, ò parque, de la utilidad, que de ellos ſe puede ſacar, la qual no es menor, que la de los otros animales, que ſe crian en la Caſa de Campo; porque demás de la venta, que el Padre de Familias puede hacer cada año en gran numero, y ſuſtento de ſu caſa, puede hacer preſentes à ſus amigos, y no requieren tanta diligencia como los demás animales; porque no neceſſitan de hombre, que los govierne, limpie, ni cure, quando eſtan enfermos; porque ellos miſmos ſe hacen las fabricas de ſus madrigueras en ſus cubiertos, ni requieren otro paſto, que aquel, que la tierra, ſin otra cultivacion, produce:

ce. Por comodidad de la Casa de Campo, conviene ordenar una dehessa, ò parque, separado de las tierras de trigo, viñas, y bosques de madera, si no huviere comodidad de algun bosque cortado de leña, ò quemado, cercano de la casa, donde los conejos puedan à su grado hacer de sus madrigueras, aunque en los bosques de fuego les es algo mas dificil, que no en la dehessa, ò parque; y el conejo del bosque multiplica en gran numero, por estar mas libre de la zorra, lobo, y otros animales de la campaña, de los quales son muchas veces devorados; y assi, para mayor comodidad, y utilidad, será mejor hacer una dehessa, ò conejar separado, y para la fabrica de él, conviene hacer reserva de cierta cantidad de tierra barrosa, polvorosa, ò arenosa, ni gorda, ni fuerte, ni en lugar alto, ni aquoso; porque los conejos, sobre todas cosas, tienen odio à la humedad, y al frio; y tambien por la comodidad de sus alojamientos, conviene que sea en lugar, en donde pueden cabar para hacer sus madrigueras: este lugar estará ceñido à modo de un parque, de paredes altas medianamente, para ser guardados de la zorra, lobo, y otros animales silvestres, que hacen guerra à estos animalejos: en este parque conviene plantar cantidades de romazas, zarzas, abrojos, morales, ciruelos salvaticos, tomillo salsero, cerezos de pastores, mirtos, retamas, y gran copia de enebros; porque los conejos quieren singularmente la simiente del enebro, y conviene sembrar de las yervas, (si la tierra no las produce con abundancia) peregil salvatico, cardos, chicorias, coles, lechugas, endivias, celidonias, y otras semejantes, para el sustento de estos animalejos: y no es necessario ponerles agua; porque la aborrecen en extremo, ni les hareis otro cubierto, sino solo las madrigueras, que ellos mismos hicieren.

*El corral de los conejos.*

Pues se ha fabricado la dehessa, ò parque para los conejos, prevenida de todo lo necessario, tambien conviene poblarla de conejos: porque assi como la tierra no produce fruto sin simiente, ni las viñas ubas, sin ser diligentemente beneficiadas; de la misma manera podeis considerar, que vuestra dehessa, ò parque sea, como se quiera, propriamente acomodado, no puede engendrar conejos, si no se ponen primero de ellos; por esso es necessario hacer un cortijo, ò corral pequeño, cerrado, ò jaula para criar algunos machos, y hembras, que hagan de pequeños cada mes; porque si se huviessen de comprar, sería mucho el gasto para el Padre de Familias; y si viereis alguna vez, que por haver vendido muchos, ò que la zorra haya comido grandes cantidades, la dehessa queda casi del todo despoblada de conejos, conviene bolverla otra vez à poblar; y por tan-

tanto es mayor la comodidad, y menos gasto, que un cabo, ò lado de vuestra casa, ò huerto, hagais un quadro, cerrado de paredes, y bien rebatido: verdad es, que sería mejor acomodarle en la misma dehessa, ò parque, porque los gazapos podrian mas acomodadamente traspassar de la conejera à la dehessa, ò parque por un lado del cerrado, de una parte hecho como rastrillo cruzado de madera, que solo los gazapos pudiessen passar, y traspassar à la parte de sus madres; y si en dicho cortijo, dehessa, ò parque, ò en otra parte, conviene hacer fabrica de algunos cubiertos con tejas, haciendo algunas madrigueras, semejantes à aquellas, que ellos mismos hacen en la tierra, separados los unos de los otros; en dicho lugar bastará poner un macho para ocho, ò diez hembras; y en este interin tendreis el macho cerrado de continuo en su madriguera, porque no haga daño à los conejos pequeños; porque el conejo, contra naturaleza de todos los otros animales machos, devora todos sus hijos: bien es verdad, que quando se viere, que la hembra haya parido, conviene luego ponerla en otra madriguera, juntamente con el macho, para tomarse; porque es cierto, que luego que la hembra pare, se hace preñada, de tal manera, que hace todos los meses conejos; y esta fecundidad de conejos parece tan maravillosa, que algunos han pensado ligeramente, que assi el macho, como la hembra, concebian, y engendraban, siendo todo falso, y lexos de la verdad; pues naturaleza tiene destinada la hembra para concebir, y parir, y el macho para engendrar.

*La fecundidad de la coneja.*

Quando los conejos fueren grandes, de manera, que puedan estar sin la madre, conviene llevarlos à la dehessa, ò parque para poblarlos, y hacer se buelvan salvaticos, que de otra manera, estando cerrados dentro del corral con su madre, se domesticarian, y quedarian como adormecidos, y pesados, y assi tendrán la carne mas gorda, y mas sabrosa; y tambien conviene no poner los conejos gruessos del corral, en la dehessa, ò parque, assi machos, como hembras; porque no estan hechos à correr como aquellos de la dehessa, y no se podrian salvar de la astucia de la zorra, y serían luego devorados, y assi es mejor dexarlos en el corral, donde estan acostumbrados. La comida de los conejos cerrados, será coles, lechugas, y otras yervas nombradas arriba, y demás de aquellas, ordio, cevada, y salvados, mezclado todo junto.

*Conejos de la dehessa, ò parque.*

Aunque la dehessa, ò parque sea muy necessario estar cerrado de bardas, ò paredes por el contorno, como está dicho; tambien, en caso de necessidad, se puede hacer sin bardas, y sin otra cosa, con ten-

tentandose con poner en cierto espacio de tierra, cierto numero de conejos, assi machos, como hembras, paraque nazcan alli de ellos; pero no son tan fecundos, y assi no será tan presto poblada; porque aquellos son mas estraños, y salvaticos, y el macho no se acompaña assi à menudo con la hembra, de que procede, que la hembra de la dehessa no cria sino tres, ò quatro veces al año, y los del corral cada mes; y assi, sea como se quiera, se hallará mayor comodidad en poblarle de este modo, poniendo para quatro docenas de hembras seis machos; y quando quisiereis hacer alguna pressa de conejos, tomareis mas de las hembras, que de los machos: el pasto de estos no ha de ser otro, que aquel, de que se ha hecho mencion arriba; *ultrà* de esso, si quereis, que en la dehessa, ò parque haya buen numero de conejos, à fin, y efecto de darles de comer con abundancia, y además engordarlos, fuera muy bueno sembrar en la dehessa un buen pedazo de tierra de ordio, ò cevada, ù otro fruto, no para coger, si solo aquello, que quedare, despues que los conejos hayan tomado su pasto. Sobre todo, conviene, que se sustenten de buen pasto; porque sus carnes, como tambien las de las perdices, tengan en la comida buen gusto, y olor; y es bueno, que la dehessa esté abundante de enebros, y de otras cosas, como está dicho arriba; y quando viereis alguna madriguera cerrada de alcacér, ò de paja, ò de otra cosa semejante, no la abrireis, antes la conservareis assi diligentemente, y hareis cuenta, que alli dentro hay conejos pequeños; porque la hembra tiene essa costumbre, que despues que ha parido, ò sea en el corral, ò en la dehessa, cierra la madriguera con alcacer, ù otras yervas; porque el macho no pueda ver sus gazapos, ni entrar en su madriguera, en la qual si entrasse, se comeria todos sus hijos; y assi, la hembra no está segura, sino es que ella esté dentro, ò que en saliendo fuera à tomar el pasto, y proveer de comida à sus hijos, cierra la boca de la madriguera, como está dicho; y si acaso al bolver ella à la madriguera la halla abierta, luego mata sus hijos, por la opinion, que tiene, que el macho haya entrado en ella; y por esse respeto los buenos cazadores no ponen el Urón en ninguna madriguera, que hallen cerrada, porque no se sigan dichos inconvenientes; verdad es, que ella no siempre tiene cerrada su madriguera, porque quando ella conoce, que sus hijos son harto gruessos, y fuertes para poderse proveer de comida, y poder correr con los otros, les empieza à hacer un poco de ahujero para su salida; y en los demás no conviene pensar, que assi el macho, como la hembra se olviden de la madriguera, por lexos que esté; que si bien se dice, que el conejo

*Para conocer si en la madriguera hay conejos.*

jo no tiene memoria, ni ſe acuerda de ſu madriguera; tambien dicen los cazadores por confirmacion, que el conejo ſiempre muere en ſu madriguera. Tambien conviene penſar, que el conejo tiene por ſu natural un temor de la zorra, como la oveja del lobo, del qual es cauſa, que además de ſu inſtincto ſalvatico, y eſtraño, quando ſale de ſu madriguera, no ſe pára en ninguna manera, ſino que da à correr, ni pienſa encontrar ninguna madriguera de los otros, ni tampoco la de la hembra para comer ſus hijos; porque ſi bien no ſe acuerda de ſu madriguera, menos tiene advertencia, ni cuidado de la de los otros.

La diferencia, que hay entre los conejos de la deheſſa, y de la campaña, con los del corral, es, que los de la campaña tienen el pelo mas roxo, y menos eſpeſo, y el cuerpo mas ligero, y menos grueſſo, y mas ſalvatico, la carne mejor, y menos melancolica, que los del corral cerrado, por lo que eſtos no gozan de la libertad de correr, ni hacen tanto exercicio, y por eſſo ſon mas grueſſos, mas graves, lerdos, y adormecidos, y menos gallardos en el correr, que ſi ſalieſſen à la campaña como los ſalvaticos, luego ſerian cogidos de la zorra, y otros animales enemigos, no eſtando ellos enſeñados à los aſſaltos, y perſecuciones de ſus contrarios.

*Eſtrabon.* Eſtas dos maneras ſon mejores para comer quando ſon jovenes; pero eſtos animales hacen gran daño à los arboles, y yervas, tanto, que Eſtrabon eſcrive, que algunos Pueblos ſe vieron preciſados en tiempo de Tiberio, y de Auguſto, à embiar Embaxadores à Roma à pedir ayuda contra la importunidad, y daño, que en ſus tierras recibian de la influencia de eſtos animalejos.

## CAPITULO DUODECIMO.

### *SECRETOS DE LAS GALLINAS, CAPONES, Y POLLOS.*

*Secretos de las gallinas, y pollos.* EL govierno de las gallinas, y pollos es el principal cargo de la Madre de Familias de la Caſa de Campo, la qual debe ſer muy curioſa, que luego por la mañana haga ſalir del gallinero las gallinas, y pollos, y hacer ſacar fuera el eſtiercol, y aquello ponerlo à parte para los prados; los nidos, y lugares, en donde ponen, refreſcarlos de paja limpia à menudo, y à los palos, ò barras donde duermen, limpiarlos cada ſemana, y cerrarles la ventana à la tarde, y abrirla cada mañana en ſaliendo el Sol; y los tieſtos, en que beben, limpiarlos dos veces al dia en el Invierno, y tres veces

ces en el Verano, que su agua esté de continuo clara, y que haga poner paja limpia, y polvos, ò ceniza, en el lugar donde las gallinas, ò pollos se recrean al Sol, por limpiar sus plumas, y que haga quitar la vinaza, y otras frutas, de las partes donde las gallinas frequentan; porque el comer de estos granos las impide el hacer huevos.

Paraque no se pierdan las gallinas, que à menudo buelan las paredes, se les debe à aquellas cortar las plumas mayores de una de sus dos alas, y no dexarlas entrar mas de una sola vez en el huerto, porque no lo tomen por costumbre, porque esso las distrae el hacer los huevos; y por mas seguridad, además de lo que está dicho, que al gallo, y los capones no es bueno cortarles las alas; conviene poner abrojos encima de las paredes del huerto, y otros lugares.

*Sitio del gallinero.*

El gallinero, que esté situado en el lado de la casa, de la parte del Oriente, y en el Invierno cercano de la cocina, ò del horno, si fuere possible, porque el humo es muy saludable à las gallinas, y pollos: este gallinero tendrá una ventana pequeña ácia Levante, por la qual puedan salir al ayre à la mañana, y recogerse à la tarde, y que se cierre por la noche, porque mas seguramente puedan reposar, sin peligro de algunos animales: por la parte de à fuera del establo havrá una pequeña escalera, por la qual las gallinas puedan subir à la ventana à poner sus huevos, y para retirarse de noche: conviene, que el gallinero esté bien igual, y liso por de dentro, y por de fuera, paraque los gatos silvestres, fuina, ò gineta, comadreja, sierpes, y otros animales dañosos, no puedan llegar à ellos.

*La perfeccion de el buen gallo.*

No es bueno, que las gallinas duerman en tierra, porque les hace gota en los pies; por esso conviene, que las barras, ò perchas de madera estén atravesadas de las unas à las otras, y que no sean muy gruessas, paraque se puedan bien assegurar en ellas.

Para cada docena de gallinas es bastante un gallo: los Antiguos les daban de cinco en cinco un gallo.

No conviene, que el gallo sea blanco, ni grifo, sino roxo, ò tenado, ò negro, que tenga el cuerpo firme, la cresta bien derecha, y colorada, la oreja grande, y muy blanca, el pico corto, y el ojo negro, y el circulo roxo, colorado, ò azul; la barba de color roxo, tirante à blanco, y roxo; la pluma del cuello larga, y dorada, las piernas gruessas, y cortas, las uñas cortas, las espuelas derechas, y puntiagudas, la cola derecha, y en circulo.

No hay de todos los animales de quatro pies, quien haga huir al

ferocissimo leon, señor de todos los animales, sino solo de las aves el gallo; porque esta ave tiene una cierta virtud de animo en el cuerpo, y en el ojo cierta virtud, y fortaleza de animo, como lo dicen los Sabios, que en presentarse esta ave delante de la vista del leon, luego le da herida con su vista en la niña del ojo, dandole grandissimo dolor; además, que no hay otra ave, que en lo generativo satisfaga à tantas aves, ni tan animosamente las defienda de sus enemigos; y es singularissimo en el llevar las plumas altas como animoso, la barba como hombre, el espolon como cavallo, y la corona como Rey.

La buena gallina debe ser tenada, ò roxa, y es mejor si tuviere las plumas de las alas negras, ò que sea del todo negra; porque si fuere blenca, ò grisa, no vale mucho: debe ser de estatura mediana, y tener el cuerpo quadrado, porque las grandes no son tan buenas; y si tuvieren cinco uñas como el gallo, serán salvaticas: la gallina, que tiene espuelas rompe los huevos, y assi no es buena para cacarear ordinariamente, y algunas veces se comen los huevos.

*Secretos de las buenas gallinas.*

Las gallinas, que comiessen ubas, se buelven esterlles de hacer huevos; las gallinas demasiado gordas, ò las que tuvieren fluxo de cuerpo, hacen los huevos sin cascara.

Las gallinas demasiado jovenes no son buenas para clocar, ni para llevar los pollos: conviene engordar las gallinas, que tienen espuelas, y las que cantan como el gallo, quitandoles primero las mejores plumas de las alas, cabeza, cola, y grupote, y tenerlas en reposo en lugar cerrado, dandolas à comer mijo, ordio, y migajas de pan de trigo, destemplado con agua de ordio, y despues comerlas en Febrero.

La gallina rabiosa, que rompe sus huevos, conviene ponerla yesso con yemas de huevos, tanto, que venga à endurecerse, y ponerlo en el nido, ò ponedor, y esto le sirve de yesca, y cebo; y formareis un huevo de yesso, ò de mortero hecho de cal, y arena, y lo pondreis en el nido, sin dexar alli otro; y con uno, ò dos huevos que pique, será harto para su corregimiento, y emmienda.

Las gallinas jovenes, quando graznaren, conviene atravessarles la nariz con una pluma de sí mismas; porque se dice: Gallinas jovenes para hacer huevos, y las viejas para cacarear. Nuestro Mayordomo las bañaba con agua, para refrescarlas de aquel calor, ò las ponia debaxo de un cesto, à fin de que ayunassen por espacio de tres, ò quatro dias, y con esso las resfriaba: conviene, luego que haya graznado, ponerla en compañia del gallo, paraque las haga pas-

passar la gana de empollar, y llevar pollos, y empezará à hacer huevos de nuevo. Si quereis, que un capon grande lleve, escaliente, y conduzca à los pollitos pequeños, quitadle las plumas del cuerpo; despues tomad hortigas, y fregadles el pecho, y se los podeis encomendar.

*Enfermedades de las gallinas.*

Las gallinas estan sujetas à las enfermedades de la cartilagine de los ojos; quando son viejas, al catarro, y destilacion por resfriamiento, ò por haver bebido agua elada, ò demasiado fria, ò por no haver podido ir en cubierto en tiempo de lluvia: al fluxo de el cuerpo, quando la comida fuere algo destemplada, ò por haver comido alguna yerva relaxativa, ò que el gallinero huviesse quedado abierto, por descuydo, alguna noche: à la pipita de la lengua, por no haver bebido, ò por haver bebido agua tibia; à los piojos, ò gusanos, quando ella empolla, por no tener donde limpiarse, y polvorizarse, ò que el polvorizador esté duro; y à las mordeduras de los animales venenosos, como alacranes, sierpes, y arañas.

*Remedios para sus enfermedades.*

Para la sarna, è inflamacion de los ojos, conviene esparcir agua de verdolagas, ò leche de muger, y para la cartilagine es necessario fregar los ojos con sal armonico, comino, y miel pastado, todo junto, y partes iguales, si no tuviereis industria de quitarle diestramente con un cuchillo.

Para el catarro es necessario atravessarles una pluma por la nariz, y calentarles la agua para su bebida, y algunas veces calentarles los pies, y mayormente à los pollos, y tambien se embuelven por algun tiempo con paños de lana, y algunas veces se ponen en el horno tibio con algun vaso, ò cercano del fuego; y si el catarro fuere gruesso, como debaxo de los ojos, ò de la parte del pico, conviene ligeramente cortar la apostema, y hacer salir lo que fuere dentro, poniendo un poco de sal polvorizada.

Para el fluxo del cuerpo se les hacen unas pildoras de pasta de ordio destemplado con vino, y heces de vino, con cera, mezclada con agua, decoccion de granadas, y membrillos.

Si la gallina tuviere el vientre estripado, y los pollos pequeños fueren abiertos con algun tronco, y si se les pelare el grupote, de manera, que no se les retenga el estiercol perfectamente dentro à la semejante gallina, le pondreis miel con el agua, para beber separadamente.

Para la pipita se les lava el pico con aceyte, que haya estado en infusion con algunos granos de ajos, y ponedle de la yerva estaphisagria con la comida: para preservar los pollitos se ponen en un crivo,

y los zahuman con poleo, oregano, hyſopo, y lino, pueſta la boca, ò pollitos con la boca abierta encima del humo; y finalmente, para quitarles del todo la pipita, ſe les abre el pico, y à placer ſe les saca la lengua fuera, y dieſtramente con las uñas de la parte de encima, tirando abaxo, ſe les quita aquel blanco, que ſe vé ſobrepujar, ſin deſollar la lengua; y deſpues de quitada, ſe la fregareis con ſaliva, ò con un poco de vinagre, ò ungirla con un poco de aceyte tibio.

Los gatos ſalvaticos, la zorra, fuina, ò gineta, no harán daño à los pollos, ſi les atais ruda ſilveſtre debaxo de las alas.

Para los piojos, y guſanicos, conviene lavarles con vino, cocido con comino, y la yerva eſtaphiſagria, ò con agua donde eſtén cocidos altramuces ſilveſtres.

Contra la mordedura de los animales venenoſos, conviene ungir la parte con aceyte de alacranes, y poner encima del unguento de alacranes un poco de triaca en ſu bebida, y hacer, que beba de ella.

Para obviar el peligro de los animales, que van de noche, que ſe comen los pollos, y los huevos, los Antiguos aconſejaban, que ſe puſieſſen à la puerta, y por de dentro eſparcidos pimpollos de ruda, y tambien algunos, atados debaxo de las alas de los pollos, ò ungir las paredes, y contorno de la ventana con hiel de gato, ò de la zorra.

Si quereis, que el gallo no cante en todo el dia, le ungireis la cabeza, y la frente con aceyte.

*Secretos de las gallinas, y gallos.*

Para prohibir, que eſtos animales no ſean comidos de la zorra, es bueno mezclar algunas veces con ſu comida carne de zorra cocida, y cortada menudita; diceſe, porque ſu carne retiene aquel hedor, que es cauſa, que la zorra no ſe llegue à ellos.

La gallina empieza à hacer huevos entre los meſes de Febrero, y Marzo, y algunas en el primer año; el mejor poner es año y medio, haſta dos años, y entonces conviene darles à comer abundantemente, y algunas veces habena, y alolvas, para calentarlas. Las gallinas demaſiado gordas ponen los huevos pequeños; y ſi quereis, que los pongan grueſſos, mezclareis yeſſo blanquiſſimo con ſu comida, ò les pondreis polvos del picadizo de las piedras de taxo, mezclado con ſalvado de trigo, y un poco de vino, y agua, y ſe los dareis, haſta que eſtén bien ſatisfechas de ordio, mijo, y yervos medio cocidos. Ceſſan de poner huevos en el contorno de Noviembre, que entonces empieza el frio; pero ſi por curioſidad quereis conſervar algunas de las mas bellas para hacer huevos todo el año, conviene ſuſtentarlas con pan toſtado, y ponerlo en

re-

remojo por la tarde para por la mañana, y darselo à comer; y despues à medio dia, y à la tarde, darles algun poco de ordio, cebada, ò habena.

No conviene la primera vez que han empezado à poner huevos, dexarles que sean cluecas, y quando sean de tres años, es bueno comerlas, y por lo mismo las esteriles; y las que pusieren muchos huevos, mudarlas à menudo el nido; y si diligentemente siguen los huevos, echarles de los mismos suyos, si fuere possible; y quando ellas se muden, no conviene dexarlas salir del lugar, donde las tendreis cerradas, si no fuere para tomar el Sol, quando hace buen tiempo, y guardar las de la zorra, y otros animales.

*Las gallinas buenas para empollar.*

Las gallinas buenas para cluecas son aquellas de dos años, despues que han empezado à poner huevos, hasta tres, y quatro años, y en un mismo tiempo se pueden poner mas gallinas, y debaxo de la paja del nido pondreis algun pedazo de hierro por los truenos, ù hojas de laurèl, ò cabezas de ajos, ò yerva verde; porque se dice, que esso es bueno contra la pipita, y el fruto menstruoso.

*El tiempo de poner las gallinas.*

Pondreis las gallinas en el creciente de la Luna, desde el doce, hasta el catorce dia de Luna; porque dicen Florentino, y Columela, que si los pollos salen de las cascaras en el otro creciente (por lo que no estan en salir sino veinte y un dias) serán mas bellos: el nido debe ser hondo, porque quando la gallina salga, no haga caer ningun huevo. Algunos zahuman la paja del nido antes de poner los huevos, con azufre, para librar la gallina del aborto, y ponen el mas bello, y fresco huevo de los que hayan señalado debaxo de los otros; y si fuere possible sea de la misma gallina, y procurareis vengan à nacer despues de siete de Febrero, hasta veinte y dos de Septiembre, porque de otro tiempo no valen nada, y conviene sean siempre nones; y en Febrero pondreis quince huevos, y en Marzo diez y nueve, y passado el Abril veinte y uno; y la mas gruessa gallina no quiere mas de veinte y tres huevos; despues del segundo dia de Octubre adelante, no conviene poner ninguna, si no fuere, que los quisieredes poner à enguerar en el horno, como se hace en Malta, y en otras partes calientes; pero en el Invierno es muy dificil que nazcan; y aun es opinion comun, que despues de medio Junio adelante, los pollos no se hacen muy buenos, ni crecen bien; y si por curiosidad quereis dar à empollar à la gallina otros huevos sin los suyos, como son de ansares, pabos, pollos de indias, ò de cisnes, los pondreis siete, ò nueve dias antes; despues pondreis los de gallina, y que sean siempre nones, como està dicho; pero si fueren

huevos de fayſanes, no conviene dudar de ponerlos, ſino juntamente con los de gallina, porque no requieren mas tiempo en el nacer, y ſalir de la caſcara; y ſi quereis ſean todas hembras, tomareis los huevos que ſean redondos, y mas grueſſos de punta, porque los largos, y puntiagudos ſon todos comunmente machos. Hay algunos, que obſervan en poner à empollar los huevos eſta ceremonia, poniendolos de uno en uno; y es muy mejor ſe pongan todos en un plato de madera, y aſſi llanamente los dexeis caer en el nido: conviene guardar, que el gallo, ni pollo, pueda entrar, en donde empollan; y es neceſſario dos veces al dia llevarlas agua para beber, y de comer muy cerca de ellas, porque no tengan ocaſion de levantarſe para comer, y beber, porque moviendoſe una vez, apenas ſe querrá bolver, ſino que ſea de buena naturaleza; y ſi acaſo la gallina fuere negligente en bolver à ſus huevos, paraque empollen igualmente, ſerá bueno bolverlos de una parte à otra à placer, quando ella eſtuviere fuera del nido, ſi bien hay algunas mugeres que no tienen paciencia en aguardar el fin, y dia del empollar, ſino que deſpues de quatro, ò cinco dias que la gallina eſtá encima de los huevos, los ſacan uno deſpues de otro; y los rayan en el Sol, y ſi no vén algun hilo de ſangre por dentro, los ſacan fuera, y ponen de otros: aſſimiſmo, ſi paſſados veinte y un dia vén que el pollo tarda en romper la caſcara, hacen quitar la gallina, y las buenas cluecas no quiren bolver mas à ſus huevos, deſpues de movidos; pero dice la buena Madre de Familias, que los huevos que eſtan debaxo de la gallina, no conviene tocarlos haſta que eſtén rompidos, ſi no fuere para verlos delante del Sol entre las manos, y eſſo antes de ponerlos à empollar. Algunas mugeres dudan, que todos los huevos no ſon buenos para hacer pollos, ni el pollo puede ſalir fuera por la dureza de la caſcara, y por eſſo al contorno del diez y ocho dia, y no antes, los bañareis en un plato hondo con agua tibia, y aquellos que fueſſen encima del agua quitareis, y aquellos que fueſſen al hondo bolvereis debaxo de la gallina; pero no conviene que la gallina para hacer eſſo ſe mueva, antes bien, quando los pollitos empezaren à picar, y romper la caſcara, y no pudieren ſalir por la dureza de ella, los ayudareis à romper, aunque eſto ſea oficio de la miſma gallina; ſi fuere de buena naturaleza, os ſaltará al roſtro en ſentirlos piar en llegando à ellas: los pollitos freſcamente ſalidos, ſe deben poner à la lumbre encima de un crivo, y hacerles zahumar con romero ligeramente, para librarles de la pipita, y en dos dias no conviene darlos de comer, ſino ponerlos debaxo de una gallina

que no tenga muchos pollitos, y que sea amorosa; para tenerlos calientes, en el interin que los otros salen fuera, aunque la madre natural los tiene harto acomodadamente debaxo de sus alas, sin ofenderles; y passados dos dias, conviene darles migajas de pan, y de queso tierno, y harina de ordio con los afrechos, destemplada con vino, agua, y hojas de puerros, cortados menudamente, y que hayan un poco hervido, y esto le sirve para contra el catarro, y pipita; y conviene tenerlos quince dias en casa, juntamente con su madre; estos quince dias los dexareis correr con su madre, y les dareis la misma comida: si tuvieredes mas gallinas en el empolladero, las quales tengan los huevos rompidos en un mismo tiempo, dareis los pollitos de la una à la otra mas vieja, ò los dareis à un capon, como arriba està dicho; y hecho esto bolvereis la mas joven con al gallo, y solo dareis veinte y cinco, hasta treinta à una gallina, porque ella no los podria calentar: conviene tambien guardar, que la gallina, que los lleva, no sea desperdiciada, vagamunda, ni andariega, no los dañe gratandoles, sino que à menudo los caliente, ni salte, ni buele en alto, ni vaya à lugares, que sus pollitos no la puedan seguir; por esto fuera bueno no dexarla salir fuera, que no sean passados quarenta dias primero despues de su nacimiento. Conviene tambien guardar, que las serpientes no se lleguen à ellos, porque su aliento les es pestilencial, que à todos generalmente los mata. El remedio de esso es quemar à menudo cercano del Casal cuerno de Ciervo, ò galvano, ò cabellos de mugeres, ò suelas de zapatos viejos; porque el humo de todas estas cosas las ahuyenta.

*La comida, y regimiento de los pollitos.*

La curiosidad de hacer nacer los pollitos sin el calor natural de su madre, con todo que se puede hacer, y se hace, no es assi todavia seguro, y comodo. Ponense los huevos por orden con la punta ácia arriba dentro de un horno medianamente calido, y encima estiercol de gallinas, poniendo debaxo, y encima un talego de pluma, y buelven algunas veces meneandolos; despues en el diez y ocho dia se bañan, y al veinte y uno se les ayuda à romper la cascara à aquellos que pipitan, ò empiezan à romper. Hacese de otra manera: en el mismo dia que pusiereis à empollar una gallina, tomar otros tantos huevos, los pondreis encima de un talego lleno de estiercol de gallina bien passado, y desmenuzado, y bien circuido de plumizon en forma de nido, y le hareis cama de plumas encima del talego, sobre el qual pondreis los huevos, como està dicho, y los cubrireis con otro plumizon, y talego por encima, y que estén en lugar que no se haga ruido, sino que sea muy quieto; despues de

*Nacer los pollos sin calor natural de gallinas.*

*Cardano. Democrito.*

tres, ò quatro dias los bolvereis una vez al dia dieſtramente; y al veinteno dia que los pollitos empezaren à picar la caſcara, les ayudareis à ſalir fuera, y deſpues los dareis à la gallina, que tuviere pocos; pero al fin, no hay otra coſa mejor, que la naturaleza en todas las coſas. La gallina empollará todo el Invierno, tambien como en el verano, preparandole la comida de ſalvado de trigo, mezclado con hojas, y ſimiente de hortigas ſecas.

*Conſervar los huevos.* Las mugeres, que acoſtumbran vender los huevos, los deben conſervar en el Invierno calientes encima de paja, y bien cubiertos, y en el Verano freſcos entre ſalvado de trigo, ſegun opinion de los Antiguos; y yo creeria (ſalvo mejor parecer) que todo debe ſer al contrario; porque la paja es freſca de ſu naturaleza, y el ſalvado es calido, y el conſervar los huevos en el Verano con ſalvado, los hace corromper mas preſto. Otras hay, que los ponen encima ſal polvorizada, ò los ponen ſalmuerra; pero eſto los hace diſminuir, y no quedan llenos, ni enteros, que ſon coſas que podrian impedir no fueſſen vendibles; y no ſeria mucho que los huevos tomaſſen algun daño en el guſto, eſtando aſſi mucho en el Verano, como en el Invierno.

*Capar los pollos, y engordar los eapones.* Quanto al capar los pollos, ſe debe hacer tan preſto como la madre los haya libertado, y empiecen à cantar; porque ſi tuvieſſen un año, no ſeria buen tiempo, y conviene tomar de los mas gordos, y de la mas buena cria, que no ſean de naturaleza mas flacos, que el gallo; porque deſpues de haver reſervado aquellos para comodidad de ſus gallinas, los que hayan parecido mas ligeros, y ſanos y à propoſito, conviene capar los demás para engordarlos à la muda; y algunas mugeres les coſen los ojos, y les dan à comer grano medio cocido, y migajas de pan, y ſe engordan en quarenta dias lo mas; pero conviene guardarles de vermenes, y por eſſo les pelareis todas las plumas de la cabeza.

No puedo dexar de decir algunas ſingularidades de la gallina, y huevos, y de los remedios, que la Madre de Familias puede ſacar para la ſalud de los de ſu familia.

La gallina hará las pollos de muchos colores, ſi empollare los huevos llenos de pinturas de diverſos colores.

*Secretos de los huevos.* Si poneis el huevo por eſpacio de quatro, ò ſiete dias lo mas con vinagre muy fuerte ſu caſcara ſe bolverá tan tierna, que ſe puede menear facilmente, que lo podreis paſſar por un anillo, y poner dentro de una redoma de vidrio de cuello angoſto; y bolverlo deſpues à ſu primera figura, y forma, poniendo dentro agua freſca. Un huevo pueſto por algun eſpacio de tiempo con aguardiente, ſe conſume del todo.

Si quereis conservar los huevos sin romper, por muchos, que sean, ponedlos en un cesto de modo que estén derechos, y que la punta vaya arriba, y de essa manera sustentarán qualquier peso sin romperse; y está experimentado, que el huevo tiene una firmeza, que ningun hombre por robusto, y esforzado, que sea, no lo puede romper entre las dos palmas de las manos, si lo apretáre de punta à punta.

Está observado de largo tiempo, que los huevos puestos despues de la Luna nueva de Agosto, ò en la Luna vieja de Noviembre, son semejantes à aquellos, que fueren puestos en el dia de Navidad, y de la Ascension, y se conservan mucho tiempo sin corromperse: digo, que no se puede pensar otra cosa, sino que à los unos el frio les buelve la fuerza dura, y à los otros el calor grande los hace exhalar fuego, lo que es facil de corromper dentro del huevo.

Tienese por cosa cierta, que en falta de fuego se puede cocer un huevo, tirandolo lexos con mucha furia.

El huevo tomará por dentro qualquier caracter de escritura, que quisiereis, si escrivís encima de la cascara de él con mixtura hecha de galax, alumbre, y vinagre; y despues que la escritura fuere seca al Sol, pondreis el huevo con salmuerra muy fuerte, haciendolo despues cocer, y cocido, quitadle la cascara, y hallareis la escritura dentro del huevo.

Un huevo, quitada la clara, y la yema por un ahujero, y despues henchido de rocío de Mayo, y puesto al Sol al medio dia, se alzará en el ayre facilmente.

El huevo circuído de hilo, y puesto en medio del fuego ardiente, impide que el hilo se queme por cierto espacio de tiempo en algun modo.

Hareis un huevo tan grande como una bola, formando un huevo de escuerzo quemado, ò de otra cosa ligera, tan grande como querrais, y tomareis muchas cascaras de huevos, les pondreis dentro de vinagre muy fuerte, por espacio de cinco, ò seis dias, y se bolverán tiernas, y de ellas vestireis el huevo que huviereis hecho, y lo pondreis en agua fresca, y se bolverán dichas cascaras fuertes como antes.

*Secretos de la gallina.*

La gallina abierta, y luego aplicada encima de la mordedura de la serpiente, saca fuera el veneno.

El caldo, en que ha hervido la gallina, es bueno para relaxar el cuerpo, y mucho mejor si ella se hinche de mercorella, querciola, y otras semejantes yervas laxativas.

La

La gordura de la gallina lavada con agua rosada fresca, es buena para sanar las quebraduras del frio, que salen en las manos.

La hiel de la gallina, ò del capon, destilada en el ojo, sana las manchas de los ojos.

El estiercol de la gallina, aplicado à los lugares pelados, hace renacer los pelos.

Los huevos cocidos duros, y comidos con vinagre, restriñen el fluxo del cuerpo.

El emplastro hecho de claras, y yemas de huevos, bien batido, y aplicado encima de la comezon, ò desollamiento, lo sana.

La clara del huevo batida con polvos de incienso, aplicado encima de la frente, restriñe el fluxo de sangre de las narices.

La yema del huevo, puesto en Luna llena, limpia toda manera de manchas del rostro.

Las cascaras de huevos reducidas à ceniza, y bebidas con vino, restriñen el escupir sangre, y son buenas para limpiar, y blanquear los dientes.

La clara de huevo mezclada con cal viva, solda el vidrio hecho pedazos; y el mismo efecto hace el zumo de la yerva llamada Sello de Nuestra Señora, y por otro nombre *Sigillum Salomonis*.

## CAPITULO DECIMOTERCIO.

### *SECRETOS DE LOS ANSARES, ANADES, CISNES, y otras aves de agua.*

*Secretos de los ansares.*

LA Casa de Campo, que no tiene comodidad de agua, no ha menester paxaros aquatiles, quales son anades, patos, cisnes, &c. sino fuesse, que tuviesse comodidad de hacer algunas pesqueras; porque essas aves apetecen mucho el agua, para mojar, ò refrescarse, y ponerse dentro, y bañar el pico, y no usan el coito en otra parte, que en el agua. Es el ansaro un animal de grande utilidad, y tambien de grande daño; de grande utilidad, por el poco cuidado que ha menester en criar, y alimentarle, y es de buena guarda, y demuestra la proximidad del Invierno con sus gritos: ella hace huevos, cria, y da plumas dos veces al año para la cama, y para escrivir; esto es, en la Primavera, y en el Otoño; y assi conviene por el grande daño, que dan en el tomar el pasto de las yervas, y sin la pastura dañan todas las yervas en las cimas, y arboles de los huertos, y en las viñas, y trigos, quando empiezan à crecer; y assi por essos daños, como por su estiercol, que mata las yervas; de manera,

a, que en las tierras, en que los ansares salvaticos, que son aves de passada como las grullas, toman assiento, y hacen tal daño, que si hallan algunas veces algun campo de trigo, todo lo destruyen en menos espacio de medio dia; y no hacen menos daño los ansares domesticos, dexandolos en libertad, porque caban los trigos hasta la raiz, y tambien que en donde descargan su vientre, no nace cosa en mucho tiempo.

Los ansares, assi el macho, como la hembra, son mejores de color blanco rubio, y el mezclado de dos colores es de mediocre bondad.

*Los mejores colores de los ansares, sus posturas, ò cobadas.*

La hembra hace tres posturas en el año, si se impide de clocar sus huevos; y es muy mejor, que haga huevos, que no que empolle; pues se vé, que las gallinas son muy solicitas en criarlos mejor, y se saca mas provecho, porque en cada postura da doce huevos, y algunas veces mas; las otras veces, la primera cinco, la segunda quatro, y la tercera tres; y esso del primer dia de Marzo, hasta la fin de Junio. Y no se acuerdan del lugar donde han puesto la primera vez para clocar; y assi, no conviene dexarles clocar fuera de su aposento; porque no quieren otros huevos, sino los suyos proprios, y no clocan sino siete, ò nueve, ò quince por lo mas; y pondreis debaxo la paja del nido alguna raiz de hortigas, porque esso defiende, que los ansaritos, quando sean nacidos, no son ofendidos de las hortigas. Algunas Madres de Familias, en tiempo dulce, y bueno los empollan, ò avivan en veinte y cinco dias lo mas largo; pondreis cercano de la ansera, que empolláre, ordio remojado, y un tanto cocido, tanta cantidad, que ella pueda tomar à su gusto, y abundancia de agua; porque ella no se pueda levantar mucho à comer; en lo demás observareis, lo que se ha dicho de las gallinas. Los ansaritos deben estár diez dias encerrados con la madre, y su comida debe ser de harina de ordio, destemplada con miel, salvado de trigo, y agua, y algunas veces lechugas tiernas, despues mijo, y trigo destemplado, y à fin de este tiempo apacentarlos en el prado à tomar el pasto con su madre, pero que hayan comido antes con abundancia; porque essos animales son muy golosos, que de rabia, quando tienen grande hambre, desarraygan las yervas, y los pimpollos de los arboles, con grande furia, que muchas veces se rompen el cuello, conviene guardarles de las ortigas, abrojos, lobo, zorra, gato salvage, y otros.

Para engordar, se toman de ellos de quatro meses, los mas bellos, y grandes; y los ponen à la muda, donde estan los mas jovenes, treinta dias, y los mas viejos dos meses, dandoles à comer

tres

tres veces al dia, harina de ordio, y de trigo, deſtemplada con agua, y miel, porque el ordio hace la carne blanca, y el trigo la engorda. Algunos les hacen paſta de higos ſecos, ò freſcos, y les dan à beber abundantemente, y ſalvado con abundancia. Otros les quitan las plumas del cuerpo, y de la cabeza, y las plumas grueſſas de las alas, y para mas engordarlos les coſen los ojos.

*La comida comun de los anſares.* La comida comun de los anſares es toda à manera de legumbres, deſtempladas con ſalvado, y agua tibia; algunos hay que no les dan ſino ſalvado de trigo gordo, lechugas, chicorias, y berros por ponerlos en apetito, y eſſo les dan de mañana, y tarde, y al medio dia, y en lo demás del dia toman el paſto en el prado, y agua.

Los Antiguos no daban mas de tres hembras à un macho, aora ſe les dá haſta ſeis, y ſe les quita el plumizon, y las plumas de eſcrivir en el Marzo, y Septiembre; porque las plumas de los anſares muertos no ſon buenas para ningun uſo, ni la lana de el ganado muerto de muerte natural. Ponenſe treinta anſares en cada manada, y los Antiguos no ponian ſino veinte; porque los viejos maltratan à los jovenes, y les hacen llagas, y por eſſa cauſa conviene ponerlos ſeparados en el eſtablo como los carneros: es neceſſario mudarles à menudo la paja; porque los anſares quieren eſtar ſecos, y limpios, à cauſa de los guſanos; en lo demás eſtan ſujetos à las miſmas enfermedades de las gallinas, y ovejas, y uſareis los miſmos remedios.

La gordura de los anſares es muy apreciada; porque mezclada con zumo de cebollas, y deſtilada en la oreja, aquieta el dolor, y ſaca fuera la agua.

La lengua deſecada, y tomada en polvos, es buena contra la retencion de la orina.

*Secretos de los anades, ciſnes, y otros animales de agua.* Los anades, ciſnes, y otras aves de agua, ſe pueden criar en la Caſa de Campo, donde havrá peſqueras, ù otras comodidades de agua, y conviene tengan un poco de cubierto para la retirada de la noche, y del dia, quando quiſieren. Eſtas aves no tienen neceſſidad de mucha diligencia, ſino de ſer guardadas de las aves de rapiña; en lo demás conviene darles algunos granos de legumbres, y granzas de trigo, ò cebada, &c. en el agua; y dexarlas en libertad de ir con los anſares à la peſquera, y no tienen neceſſidad de tanta guarda; porque no ſe agradan de ir à los huertos, y ellas miſmas ſe hacen los nidos, para poner, y empollar, y no es neceſſario ſino ſaber el lugar, donde ſe retiraren, y principalmente los ſalvaticos en la peſquera, para poderles tomar los huevos, y darlos à empollar à una

una gallina; porque las aves, que nacieren sean mejores, y sean mas mansas, y no se irán de la agua.

Para tener, y domesticar anades salvaticos en vuestra pesquera, es necessario poner alli heces de aceyte, ò de vino tinto, especialmente en la parte donde otras veces les havreis dado, y puesto à menudo cosas de comer en pasta, con granos, levadura, y harina, y los tomareis quando viereis, que están borrachos; y assi estos animales se engordan con los ansares, y con la misma comida, sino que además de estas cosas, se les da algunos pescados pequeños, y no se ponen en lugar cerrado para engordarlos, que quanto mas libertad se les da, es mejor.

Quando los anades se limpian las plumas con el pico, dan juicio de viento.

La sangre del anade endurecida, y bebida, es buena para contra toda manera de veneno.

El anade macho, vivo, aplicado encima del vientre, es singular remedio para el tormo, y dolor colico.

Los cisnes no quieren, ni frequentan sino ciertos lugares particulares, como lugares aquaticos; y por esso la Valenciana es llamada Valle de Cisnes. Puedense domesticar, y poner en las pesqueras, ò lagunas; verdad es, que los cisnes, y anades destruyen presto las pesqueras de pescado, además, que se ponen algunas veces à modo de ansares encima de los trigos verdes, y en poco tiempo les hacen grande daño; y assi, con dos cisnes, que tengais en vuestra pesquera es harto; y si fuere muy grande, bastarán quatro: conviene hacerles un aposento, no muy cubierto, y que estén en libertad, y limpiarle, y refrescarle à menudo; y si no tuvieren de comer bastantemente, les pondreis pan remojado, y algunos pescados pequeños. Esta ave es muy golosa, y cuesta mucho el sustentarla; hace su nido todo solo, y no empolla sino una sola vez en el año, y tres huevos lo mas; pero es ave de grande belleza, y gusto.

*Secretos de las grullas.*

Las grullas no son muy desemejantes al cisne de passada; porque se deleytan en lugares aquosos, aunque su comida es mas de la tierra, que de la agua; porque se sustentan de grano, como los ansares salvaticos; y assi no se debe hacer cuenta de ellas, por lo que estan poco en estas tierras, y tambien, que no hacen sino solo dos huevos. En las tierras, donde se pueden criar, se debe hacer mas presto por el contento, que por el provecho.

Quando viereis la grulla bolar alto en el ayre con silencio, será presagio de buen tiempo; y si la viereis poner en tierra, será presagio cierto de lluvia.

Las gallinas, y otras aves de agua, no se deben assi domesticar; pero se pueden tomar mejor, que los ansares salvaticos.

## CAPITULO DECIMOQUARTO.

### *SECRETOS DE LOS FAYSANES, PABOS, POLLOS de Indias, tortolas, perdices, codornices, tordos, y palomas roqueras.*

*Secretos de los faysanes.*

QUanto al sustento de los faysanes, estos son de grande curiosidad, que dice Columela, que son llamados pollos de Numidia, y quien los puede criar, saca gran contento, y utilidad; pero conviene, que un hombre esté ocupado con ellos, porque esta ave cuesta mucho el mantenerla; quiere la jaula grande, alta, en lugar de ayre, donde dé bien el Sol, y es necessario, que cada faysan tenga su jaula, y que no entre en ella à darles de comer, sino solo un hombre, y sea la jaula hecha de madera, à modo de rastrillo bien espeso, y que esté puesta cara al Medio-Dia, y de arriba bien cubierta. Los faysanes son dificiles de domesticar, si fueren tomados en la campaña de mas de un año, por lo que los viejos se destruyen, y no ponen, ni empollan, y los jovenes no tan presto; pero no tan facilmente se pueden acomodar à los ayres, y clima de la tierra, que no fueren conforme à aquella, de donde fueren llevados, y conviene à las hembras un macho. La hembra no hace mas de una postura, y empieza en Marzo, y hace hasta veinte huevos por orden, y despues los empolla todos juntos, ò quince de los suyos, y algunos otros estraños, que se le ponen debaxo, y empollan treinta dias, y à su empollar conviene la diligencia, que se ha dicho de la gallina, pero que no sea fuera de su proprio lugar: salidos los polluelos à luz, sus comidas deben ser harina de ordio, cocida, y resfriada, ò les dareis à parte grillos, langostas, ò huevos de hormigas, mezclando esto algunas veces con la harina de ordio, y conviene mudarles à menudo la agua limpia, porque estan sujetos à las mismas enfermedades de las gallinas, y pollos. Los Antiguos criaban, y engordaban los faysanes, no por otro efecto, sino para los combites, y banquetes, y les daban à comer el primer dia agua melada, y vino fuerte, paraque se olvidassen de su primera naturaleza, y lugar; despues harina de ordio, destemplada con habas molidas, agua, y ordio picado, medio entero, y nabos, y simiente de lino cocido, y seco, mezclado con harina de ordio rescaldado, y por la tós les daban alolbas cinco dias, y de esta ma-

nera

nera los tenian en pasto sesenta dias; y dice Columela, que para engordarlos les han de dar à comer con abundancia.

El pabo es ave de grande sustento, y come mucho, y es dificil de mantener, pero no dan mucho trabajo despues, que su madre les ha dado libertad; verdad es, que hacen grande daño en las tejas de los tejados, huertos, y à los trigos; pero su belleza da mucha alegria, y contento, no solo al Padre de Familias de la Casa de Campo, pero aun à los forasteros: son muy dificiles de criar en algunas partes, porque quieren el ayre cálido, y templado; puedense criar, haciendoles un aposento encima de las gallinas, y pollos, en lo mas alto, que se pueda; porque se alegran mucho de la libertad del ayre, y muchas veces duermen encima de arboles, y se les debe hacer un lugar baxo, donde se puedan retirar de dia; este lugar debe ser diligentemente limpiado, assi como el de las gallinas, y pollos, porque padecen las mismas dolencias, y enfermedades de las gallinas, y pollos, y les convienen los mismos remedios; en lo demás conviene, que el lugar frequentemente sea cubierto de paja, ò de yerva verde, y que sea en abundancia; porque la hembra no pone los huevos en nido, y assi las mas veces se hallan encima de la paja. *Secretos de los pabos.*

Estas aves engendran mucho despues que tienen tres años, y antes son estériles, y de poca fecundidad, si bien la hembra pone tres veces en el año; pero si se pone à empollar, no pone mas de una sola vez, que lo demás del tiempo lo consume en criar, y conducir sus *hijos*. Empieza su primera postura à medio de Febrero, y pone cinco huevos por orden, y en la cria, quatro, ò tres, y à la tercera, tres, ò dos. Si acontece, que el macho, y la hembra no pudiessen entrar en calor, conviene calentarles la comida con habas tostadas en la ceniza. Conocereis, quando el pabon va caliente, si viereis, que se cubre todo con las plumas de la cola, y decimos, que entonces hace la rueda; y quando la hembra quiere empollar sus huevos, busca un lugar secreto, y escondido, entra, y sale à hurtadillas, sin ser vista del pabon; porque si él lo sabe, à mas de que la maltrata, desperdicia todos los huevos. Quando ella empolla, si la cubrís con un paño blanco, engendra los pabones todos blancos; para este mismo efecto conviene encerrarla, ò llevarla en parte donde haya paños blancos, ò pinturas blancas, de manera, que todo lo que ella mirare sea blanco, todo el tiempo, que duráre el empollar. Passados los treinta dias, que los pabos havrán salido de la cascara, su madre los criará diligentemente en su nido, assi como está dicho en el capitulo de las gallinas, y pollos, poniendolos en lugar, que el macho

no

no pueda entrar; porque maltrata ſus hijos, haſta tanto que han puesto creſta de plumas, y entonces conviene tenerlos calientes, porque el poner de las plumas de la creſta lo ſienten mucho, y muchas veces ſe mueren. Conviene ſe ſuſtenten los pollitos el primer dia con harina de ordio, deſtemplada con vino, en forma de comida, un poco condenſada, y paraque ſea mas eſpeſo, añadireis queſo muy exprimido, y purgado; porque la leche les hace mucho daño, y algunas veces les dan grillos, y cavalletes, quitandoles los pies, y para ſu cura, arañas, y moſcas; porque naturalmente dan caza à todas eſſas maneras de animalejos, y donde ellos frequentan, no ſe hallan muchos, y ſeis meſes deſpues ſe les da ordio cocido, y tambien à ſu madre, y les dexan ir à paſſear; pero conviene ſean guardados del frio, y de la lluvia, porque luego baten las alas: deben nacer à medio Junio; porque ſi el Otoño les ſobreviene, les hace daño, y ſiendo pequeños, no pueden ſufrir la aſpereza, y rigor del Invierno.

Si quereis, que la paba haga tres poſturas, dareis ſus huevos à empollar à las gallinas mas grandes, mas habiles, y mas viejas, en el principio del creciente de la Luna, y dexar que la paba acabe ſus poſtas, como ſe ha dicho en el ſuſtento de las gallinas, del ponerles los huevos eſtraños, porque eſtos ſe ponen diez dias antes, y al cabo de treinta dias todos ſaldrán de la caſcara, y dareis los unos à una gallina, y los otros à otra, y que eſtén ſeparadas la una de la otra; porque como vean aquellos mas grueſſos, por zelos, ò embidia dexaria los ſuyos.

Los pabos enferman gravemente, quando mudan, y entonces conviene eſcaldarles con miel el trigo, cevada, y habas rompidas. Los dias caniculares ſon muy calidos, y entonces no conviene dexarlos ſin agua freſca. Para un macho conviene cinco, ò ſeis hembras, para poder mudar; porque dañan mucho à aquellas, que eſtan cercanas de hacer huevos, quando lo rehuſan, y aſſi los huevos ſe rompen. La carne del pabo es melancolica, y de dura digeſtion; pero para hacerla tierna, conviene, que ſe mate algunos dias antes de comerlo en el Verano, y mucho mas en el Invierno, y atarle un grande peſo à la cola, ò atarle en algun tronco de higuera, porque tiene virtud de enternecer la carne dura, ò luego, que fuere muerto, quitadle el corazon; porque como el corazon no acaba de morir tan preſto, ſiempre la carne ſe entretiene en algun modo de virtud, y eſſo vale mucho para enternecer mas preſto todas las aves.

*Para enternecer la carne dura.*

El eſtiercol del pabo es ſingulariſſimo remedio para la enfermedad de los ojos, ſi ſe puede hallar; porque el pabo es tan embidi-

fo

so del bien de los hombres, que él mismo se come su estiercol, y por esso los hombres no lo hallan, ò porque viendose tan hermoso, siente mucho que parezca cosa suya hedionda, ni suya.

*Secretos de las gallinas, y pollos de Indias.*

Aquellos que nos han traído à estas tierras las gallinas, y pollos de Indias, mas ha sido à fin de enriquecer la boca, que no al Padre de Familias de la Casa de Campo, porque deben comer gran cantidad de cevada, sin otras comidas; de ellos no se toma otro placer, sino quando son grandes, oir el grande estrepito que hacen, y quando son pequeños un continuo gritar, y piar: verdad es, que la carne es delicada, y muy saciable, pero de dura digestion, por esso los rellenan de lardones, y de muchas especias, y pimiento; pero la carne del pabo es mucho mejor, y mas delicada. El modo de sustentar estas aves, es conforme lo que se ha dicho de los faysanes, y de la misma comida, pero duplicada, y con mas diligencia. Puede muy bien decir el Padre de Familias, que quantos pollos de Indias tiene en su establo, ò corral, tantos jumentos tiene; quanto al gasto, y dispensa, su tratamiento, y govierno, es mas facil, que no el de los pabos, y no requieren assi el lugar alto; pero hacen grande daño en los huertos, como los ansares, y por esso conviene tenerles cerca un Guardian, ò Pastor, como para el ganado.

Quanto al poner los huevos, y empollar, es assi como está dicho de los pabos; y assimismo se pueden poner los huevos debaxo de la gallina, y hacerles conducir los pollos, mientras la madre cumpliere la posta. Sus enfermedades, y remedios son conformes à los de las gallinas. La Madre de Familias hará poco caso de los huevos destas gallinas de Indias, porque son malos para la salud, y assi no los dareis en comida; y dicen los Medicos, que estos huevos engendran piedras en los riñones, y dan ocasion de caer en lepra.

*Secretos de las tortolas, y otras aves.*

Las tortolas, perdices, codornices, y palomos roqueros, paraque puedan empollar, para tener de ellos raza, es necessario, que se haga una jaula como la de los faysanes, y que esté arrimada à la parte de Levante, texida de hilo de cobre, con barras de madera, con su puerta en el lugar mas comodo, y à proposito, y por dentro, principalmente por los cantones hareis muchos nidos, y pondreis ramos de enebro, laurél, y otros arboles, dentro de los quales acomodareis cestas pequeñas para incitarles à desovar, y empollar. En altura de un hombre pondreis varillas por los lados atravessadas para su reposo, y descanso, y en el suelo pondreis paja fresca, y la mudareis de quando en quando, y les hareis un vaso largo, ò muchos pequeños, segun viereis mas conveniente, para ponerles en ellos la comida, y bebida, los quales limpiareis à menudo. De estas

aves hay, que son de pasto, y quieren el ayre caliente; y quando hace frio passan el mar, y se retiran de unas tierras à otras; y en quanto al domesticar, por haver de ellos raza, como de nuestros animales domesticos, es muy dificil, y assi son muy estimados para las fiestas, y banquetes.

*Secretos de la tortola.*

De estas especies de aves, la tortola es la que mas facilmente se puede domesticar, y engordar, siendo tomada joven, y por medio del vino, dandoselo à beber, se olvida de su primera libertad; porque esta ave no pone quando se vé prisionera, ni se engorda de Invierno, todo al contrario del tordo, y su comida es yervos, ordio, y de las mas maneras de granos; y quieren la agua clara, y limpia, y à menudo refrescada, y el abrevador harto grande, paraque se puedan bañar dentro: sobre todo, à la tortola le place el mijo, panizo, y tambien el trigo, de los quales granos no hacen mucho gasto, y conviene tomar las tortolas, y reconocerlas el pico, si tuvieren la pepita, y quitarsela, y limpiarlas los pies, si fueren sucios del estiercol, y si tuvieren gusanos debaxo de la ala, ù otras partes, las curareis del mismo modo, que se ha dicho de las gallinas, y pollos.

La sangre de la ala derecha de la tortola, destilada en los ojos, es singular remedio para las machacaduras, y llagas de ellos, y su estiercol es bueno para las cataratas de los ojos.

*Los palomos salvaticos, ò roqueros.*

De essa misma manera se pueden engordar los palomos salvaticos, pero son mas fieros, y dificiles de domesticar: quieren en el Invierno la sopa con vino, que les engorda mucho, como tambien à la tortola.

Las perdices rubias, que son las comunes, se domestican mas facilmente, que las blancas, que se crian en las alturas nevadas, y su carne es mas delicada, que la de estas; si fueren bien alimentadas casi se igualan à los faysanes, y conviene tratarlas, y darles la misma comida de los faysanes, si bien, se deleytan algunas veces de tomar el pasto en los trigos, y otras yervas verdes.

El macho de las perdices es muy calido, y por esso la hembra hace grande cantidad de huevos, y por esse respeto los machos se maltratan el uno al otro por la hembra, hasta que el uno ha vencido al otro; y assi la perdiz hembra es tan fecunda, que concibe con la voz sola, buelo, ò aliento del macho. Su comida mas delicada es el mijo, y panizo.

*Secretos de las perdices, y otras aves.*

Los huevos de las perdices, comidos à menudo, buelven fecunda la muger estéril, y à las que crian dan gran copia de leche; y la hiel clarifica la vista, y mezclada con igual cantidad de miel, ... la

las contusiones de los ojos; y la misma virtud tiene su sangre.

Las codornices son muy sobervias, y orgullosas, y por esso se les pone encima la jaula alguna red, ò paño de lino, ò cañamo; porque siempre se alzan ácia arriba con furia, y se rompen la cabeza; hacense los vasos de su comida, y bebida separados, y son amigas del trigo verde, y cañamones, de tal manera, que esso es su comida; comen veratro en las partes donde hay cantidad de ello; y por essa causa decia Didimo, que sus carnes eran relaxativas, y hacian daño, y aturdimiento de cabeza, y que por esso convenia en el cocer henchirlas de mijo, ò hacerlas hervir con mijo; y si el hombre, de su comida, se halláre malo, beberá de la decoccion de mijo, ò del fruto del arrayan, y es bueno darles de esso à comer à las codornices.

Los tordos no son aves de esta tierra, sino en el Invierno, y sería abuso tomarles para engordar, y son aves de los montes, y son mas dificiles de domesticar, y amansar, que todas las demás, y presos, se mueren presto; y si se toma alguno, su comida son higos secos amassados con la flor de la harina; y para mudarles la comida, granos de lentisco, ò de mirto, ò yedra, y aceytunas salvaticas. El vaso, en que comen, debe estar de continuo lleno de mijo, porque es su principal comida, ni conviene dexarle sin agua clara, y assimismo à las aves arriba dichas.

## CAPITULO DECIMOQUINTO.

### *SECRETOS DE LAS PALOMAS, Y PALOMARES.*

*Secretos de las palomas, y palomares.*

SOn los provechos, que se sacan de los palominos del palomar, no menores, que los que se sacan de los animales volatiles, principalmente vendiendolos, à mas de que todo el año van multiplicando en gran numero, y essos son à cargo de la Madre de Familias de la Casa de Campo, de los quales vende hasta dos, ò trescientos en cada muda, y no dan assi gran trabajo, como hacen las demás aves; verdad es, que son de grande daño para las tierras, y por este respecto no se permiten los palomares hechos à modo de torre maciza, y fuerte, sino en la Casa en algun aposento, sino es à los Señores de los Terminos, y en los Lugares, donde hay muchas tierras de cultivacion.

Formareis, y aderezareis una torre maciza de las paredes, para palomar encima de dicha torre, para la Madre de Familias, junto à la Casa de Campo, y que esté cercano de agua à un buelo de paloma; porque llevando el agua el palomo à los palominos, no se puede cansar; porque es cosa cierta, que el macho, y hembra empollan sus

huevos alternativamente, y quando el uno eſtá fuera à comer, el otro ſe entretiene encima los huevos, y aſſimiſmo hacen en la cuſtodia de los palominos, haſta que pueden ſalir del nido. No conviene, que el palomar eſté del todo abierto de la parte de Levante, antes que participe de la parte del Medio-Dia, y que tenga la ventana de la miſma parte, para recibir algun calor en el Invierno; y conviene, que el palomar alto, y baxo eſté bien cubierto, y cimentado, que los palomos no le puedan cabar con los pies, y bien cimentado por dentro de yeſſo, y reconocerle à menudo, que las ſierpes, comadrejas, y ratones no puedan entrar; porque ſolo rebatidos de cal con arena les ſirve de eſcalera. Por evitar eſte peligro, hareis en el contorno del palomar de la parte de afuera dos cintas, ò cornisas de piedra de tajo, ò vidriada, la una à medio palomar, y la otra juſtamente encima la ventana, por donde entran los palomos, por la qual cornisa puedan ir, y paſſar los palomos. Fuera bueno tambien, que el contorno de la ventana de la parte de afuera eſté circuido de laminas de hierro blanco bien pueſtas, y que ſu ventana ſe cierre con ſu puerta, alzando, y baxando con algun ingenio, para cerrar, y abrir à la tarde, y mañana, por el peligro de los animales, que à la noche les hacen daño. Tambien fuera bueno para contra los animales, que hacen guerra à las palomas, colgar dentro del palomar la cabeza de un lobo, el qual, ò ſea por ſu hedor, ò por ſu figura, hace huir los dichos animales, ò poner à la ventana algunos ramos de ruda. Formareis una figura blanca de un palomo, y la pondreis arriba en el tablado, que los palomos de lexos la puedan ver, para hacer bolver los palomos fugitivos. Al derecho del palomar hareis poner en la pared de la parte de afuera, acomodadamente, vaſos de barro, y por el medio de ellos pondreis tomizas, y abrojos, porque los paxaros puedan alli hacer ſu nido, y tomar repoſo; porque no conviene hagan ſu nido dentro del palomar, que dan eſpanto, y ahuyentan los palomos.

*Cardano. Eſtevan.*

*Poblacion de el palomar, y buenos palomos. Comida para hacerlos manſos, y que no huyan.*

Para la poblacion de vueſtro palomar, baſtarán veinte pares de palominos, que empiecen à dexar el plumion, ò bozo; porque ſi fueran mas viejos, correria peligro, que ſe bolvieſſen à ſu primera caſa, y ſon buenos aquellos de color de ceniza, pardos, ò negros. Los calzados, y capelludos ſon los mas placientes, y mas manſos, como los moſqueados: aquellos que tuvieren el cuello dorado, y los ojos y pies colorados, ſon los mas ſeguros, y que mas producen; los blancos ſon dificiles en levantar, ſon muy ſujetos al peligro de las aves de rapiña, y los rojos no multiplican mucho. Hareislos manſos, y domeſticos, dandoles luego mijo, y deſpues yervos, y finalmente cominos,

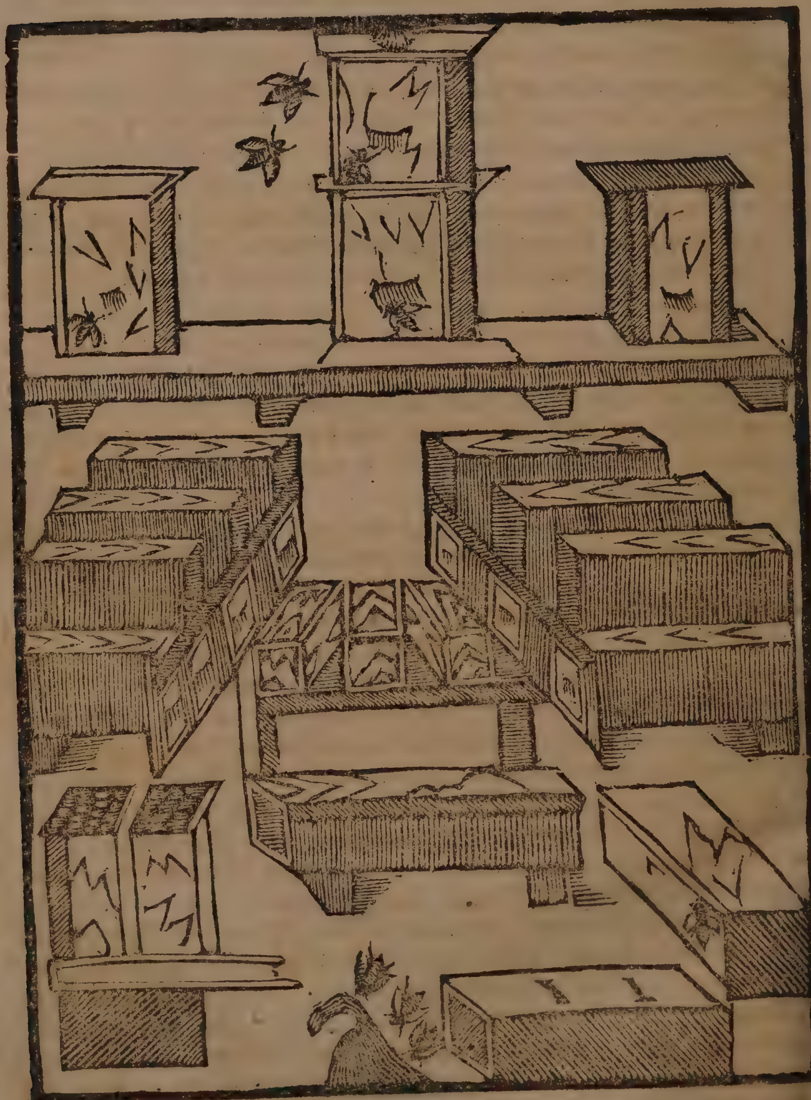
minos; porque estos granos los hacen bolver al palomar, y tambien las granzas del trigo; y no los dexareis salir del palomar hasta quince dias despues de puestos en él. Tambien los hareis, que no se vayan, si les dais lentejas, templadas con agua miel, ò cocidas con mosto, ò con higos secos, mezclando harina de ordio, y miel. No huirán los palomos del palomar, segun se dice, poniendo encima del palomar una cabeza de morcielago, ò un ramo de vid salvatica, ò fregando, y ungiendo las puertas, y ventanas, y esquinas del palomar con aceyte de yerva buena, ò con aceyte de oropea, y los palomos harán venir otros. Si quando fuereis à la campaña les ungís las alas con aceyte de yerva buena, ò antes que vayan les dais à comer yervos, que estén bañados con vino, donde haya estado en infusion simiente del sauzgatillo, por otro nombre llamado agnocasto; los otros palomos, sintiendo los vuestros con aquel olor, irán siguiendolos al palomar; y si en este interin los quereis vér, hareis que sea à la tarde, y que el tiempo esté nublado, y lluvioso, paraque los veais de lexos. Deshaumareis el palomar con henebro, romero, y algunas veces con algun poco de incienso fino; porque esso los retiene mucho, y hace que buelvan à su palomar; y quando viereis que empezaren à hacer huevos, les dareis libertad, y en la tarde, y mañana les pondreis en la pared granitos de comino, y los hareis limpiar à menudo el vaso, ò lugar donde se bañan, y harán venir otros de muchas partes con essa limpieza, que en quarenta dias los tendreis, no solo duplicados, pero aun triplicados; porque crian tres veces en el año, y los buenos, quatro; y no conviene tener otro cuidado, sino de limpiarles el palomar, sin espantarlos, ni inquietar las madres, y limpiarles las cestas, y lugares donde tienen su nido, por preservarles de los piojos, y gusanos, y esso mas à menudo en el Verano, que en el Invierno: verdad es, que los palomos son de gasto en el Invierno, quando nieva, ò hace yelos, y quando los trigos son ya nacidos, que no hallan en la campaña cosa que comer; pero este cargo de sustentarles de grano solo, dura dos meses, y en este tiempo hacen la muda, que es en el Marzo, que son mas gordos, tiernos, y delicados de todo el año.

*Estiercol de los palomos.*

El estiercol, que sacareis del palomar, lo conservareis sin mezclar con aquel de las bacas, ni de cavallos, sino con los del ganado de lana, porque es demasiado caliente, y sirve para estercolar las tierras de campos, ò prados, para recrear las humedades, y frialdad de los arboles viejos. Tambien os podreis valer, y servir dél para la gota ciatica, haciendo de dicho estiercol una cataplasma, y de simiente de berros, y de mostaza, añadiendo un poco de aceyte de

filosofia para la jaqueca, quemandola, y mezclandola con aceyte de nueces, y la aplicareis à la parte dolorosa.

*Figura de las Colmenas, con los secretos de las abejas.*



CAPI-

## CAPITULO DECIMOSEXTO.

### *SECRETOS DE LAS ABEJAS, COLMENAS, Y ENJAMbres, con sus obras, miel, y cera, y de sus enfermedades y remedios.*

LA mayor parte del provecho de la Casa de Campo depende del sustento de los animales, y assi se puede decir, y afirmar, que el sustento mas fructificante para el Padre de Familias es el de las abejas, y enjambres; verdad es, que conviene diligencia para hallar de ellas, y ponerlas juntas, retener, conservar, y tenerlas limpias dentro de su casa: y respecto de esso es cosa singular la comodidad de la cera, y miel, que dan de su obra admirable, tan util, y provechosa al uso de los hombres; y assi se aconseja al Padre de Familias, que sea diligente, y curioso en criar enjambres en su casa, y por esso se le mostrará brevemente, como se debe governar con ellas, y sus colmenas, y en qué tiempo se debe hacer la miel, y la cera.

*Sitio de los enjambres.*

Para el sustento de las abejas, hará eleccion de un lugar en el huerto, que sea à proposito, y quieto, en la hondura de algun valle, en reparo del viento de la Tramontana, ò Cierzo, si possible es, paraque mas facilmente puedan volar en alto para ir à buscar su pasto, y quando fueren cargadas puedan mas facilmente bolver abaxo con el peso que llevan. Sobre todo lugar debe ser puesto en solana, cara al Medio-Dia, con que no sea en el calor, ni en el frio, ni en parte donde el viento, y temporal dé, sino en lugar templado, donde conviene que haya gran cantidad de tomillo salsero, oregano, axedrea, yedra, serpillo, romero, salvia, lirios azules.blancos, y colorados, albahaca, azafrán, y otras yervas, y flores olorosas, y no en parte donde haya alguna cosa amarga; y assimismo tambien en parte, donde haya muchos arboles de buen olor, como ciprés, cinamomo, &c. y toda manera de arboles de hoja, de naranjos, palmas, pinos, arrayanes, y lentiscos. Quanto à los arboles de fruto, almendros, duraznos, manzanos, perales, cerezos, y otros semejantes; y además de estos, infinitas yervas, las quales no son assi notables, y notorias, que nacen en las tierras laborables, è incultas, que hacen aumentar la cera, como rabanos salvaticos, endivias silvestres, dormideras negras, zanahorias silvestres, y de los huertos: la retama es mala para hacer miel; el olmo, y lechitresna las incitan à fluxo de cuerpo; el box hace la miel de mal olor, que enturvia el entendimiento del que la come, mayormente à aquellos que están enfermos

*Arboles, y yervas, que hacen buena miel.*

de mal de corazon. Tambien eſte lugar debe eſtar lexos de eſtiercol de neceſſarias, baños, balſas de agua, albañares, y lodo, que pueden dar malos olores; antes bien deben eſtar en lugares de agua viva, ò artificial, que por algunos conductos, ò aqueductos, pueda ir del pozo, ò de la fuente, el qual conducto, ò canal debe ſer ordenada de piedras, con ramos de arboles, apoſta pueſtos, para tener lugar las abejas de repoſar, y ſea eſte lugar en el huerto, ò en otra parte. No conviene eſtén cerradas de paredes muy altas, ſi no fuere por temor de ladrones.

*Modo de enjambres.* El modo, y lugar ordenado para poner los enjambres, conviene que ſe hagan las caſas, ò colmenas, ſegun la comodidad de los territorios. Las mejores ſon de corcho, deſpues las de ſauce; las mas ruínes ſon de barro cocido, porque queman de calor en el Verano, y de frio en el Invierno; y hallo muy deſacomodadas aquellas, que ſon hechas de paja, y de barro, todo junto, y aquellas que ſon de madera; porque las unas ſon muy peligroſas del fuego, y las otras no ſe pueden llevar, ni mover como conviene. Deben ſer anchas de abaxo, y eſtrechas de arriba de dos pies, y de alto quatro pies, y embetunadas de la parte de adentro de eſtiercol de buey, con ceniza, todo mezclado, paraque ſean de mas larga dura.

*Como ſe deben poner los enjambres.* Tengan los enjambres pueſtos encima tablas cerca de las paredes, y encima una piedra de tres pies de alto, y otro tanto de ancho, bien limpia, y llana en todo el largo, que los lagartos, ſierpes, y otras ſabandijas no puedan ſubir à hacerles daño; que haya lugar del uno al otro, para mejor poderlas limpiar ſin moverlas; porque ſu artificio de la cera es débil, y facil de dañar. La parte interior, por donde entran las abejas, debe tener un poco mas de pendiente, que la parte poſterior; porque la agua, ò rocío no entre dentro; y ſi acaſo entráre, que no ſe detenga, antes ſalga fuera por los ahujeros de la entrada de las abejas, y por eſſo conviene eſtén cubiertas con tejas, loſas, ù otras coſas, porque las defiende del calor, frio, y lluvia, aunque el calor no les ſea tan dañoſo como el frio: por eſſo es neceſſario, que los enjambres eſtèn pueſtos en el reparo del viento de Tramontana; porque el frio las buelve peſadas, y lerdas.

El ahujero de ſus caſas, por donde entran, y ſalen, debe ſer muy pequeño, porque no entre el frio, que ſolo baſta que una ſola abeja pueda entrar, y ſalir, y deſta manera los lagartos, lagartijas, ni abiſpas no les irán à ſaquear ſu colmena, comiendoles ſus panales. Además de eſſo, ſegun la cantidad de las abejas, conviene hacer dos, ò tres ahujeros à cada colmena, el uno diſtante del otro, para poder entrar, y ſalir, y eſſo para engañar los lagartos, y otros animales, que las

las están aguardando à la salida para deborarlas; y de esta manera no serán tomadas, pudiendo salir por distintos ahujeros.

Si acaso quereis comprar, ò recoger los enjambres, que están por los bosques, para sacar la miel, conviene observar diligentemente las señales siguientes; esto es, que las abejas sean pequeñas, larguitas, no pelosas, limpias, doradas, relucientes, y centellantes, como el oro, mosqueadas de encima, dulces, y gustosas; porque quanto mas la abeja es grande, y larga, tanto mas es buena; y si fuere cruel, no vale nada, aunque facilmente se corrige su furia, colera, è ira; quanto en lo demás de buenas señales, y fertiles, visitandolas à menudo se domestican, y conocen, que nunca se podria conocer, si tuvieren las sobredichas señales sin verlas. Si quieres comprar enjambres, antes de hacer el precio, conviene abrir la casa, ò colmena, y mirar si está bien poblada; y no pudiendose vér por dentro, conviene usar de la ocasion; es à saber, mirar, y tener cuenta, si en el entrar havrá muchas, si se sintiére mucho ruído dentro, y si fueren todas retiradas dentro la casa, y si estuvieren quietas reposando, soplareis por el ahujero de la entrada de la colmena fuerte dentro, y de essa manera conocereis si hay pocas, ò muchas, por el movimiento que harán luego que sientan el viento. Conviene principalmente comprar de las mas vecinas de vuestra casa, si fuere possible, por la mudanza del ayre; y si esto no se puede hacer, sino que se hayan de buscar lexos, conviene guardar de llevarlas por otro lugar, sino por camino derecho, y esso à la Primavera mas que de Invierno, y muy seguras, que no las hiciessen mover. Fuera bueno que essa mudanza se hiciesse antes del dia; porque de dia conviene dexarlas reposar, y las pondreis en la casa algun licor dulce, paraque se crien dentro, y en siendo llevadas, no conviene abrir la casa hasta la mañana del dia siguiente; porque despues de reposadas están mas quietas à la mañana, y no se debe tener tanta diligencia en aquellas que fueren dadas, ni en las que fueren recogidas en el bosque: con todo se aconseja, que no busqueis de essas; porque tanto trabajo, y gasto dán à atender las malas, como las buenas, advirtiendo, que no hagais mezcla de las buenas con las malas; porque las malas harian verguenza à las buenas, por lo qual havria menos miel. Podreislas coger en el bosque de este modo: Hallado el lugar donde ellas suelan grande numero, que comunmente es en los bosques, y selvas, en los quales hay abundancia de arboles, y yervas de buen olor cerca de alguna agua, ò fuente, procurareis luego conocer donde tienen la retirada, que facilmente se puede conocer; despues de haver bebido en el agua, sea de cercano, ò de lexos, será necessario en el

*Como deben ser las buenas abejas.*

*Advertencias.*

prin-

principio de la Primavera tomar torongil, tomillo salsero, picado con otras yervas semejantes de estima para las abejas, de las quales ungireis, y fregareis muy fuerte las casas, y despues esparcireis un poco de miel, y hecho esto las pondreis, y conducireis cercano de la agua, y quando fueren llenas de abejas, las llevareis à casa; y si huviere Rey, ò no, se dirá abaxo, como se puede conocer; y si no huviere, se pondrá un enjambre de los pequeños que salen, que nunca vienen à ser de provecho, por ser tan despoblados.

*Para hacer nacer tres-cientos en-jambres.*

El modo como se pueden engendrar las abejas en su semejanza, y naturaleza, como se vé de los otros animales, que es por la putrefaccion, como lo escrive Virgilio, por esso si en la Casa de Campo huviere comodidad de las yervas, y arboles, aptos para la cria de las abejas, como arriba se ha dicho, tendreis aqui un nuevo modo para hacer nacer trescientos enjambres, poco mas, ò menos, buenos, y aptos para hacer miel, y cera, como las demás, con la forma siguiente: En la Casa de Campo de la campaña, en un aposento muy bien limpio, que tenga buena puerta, y ventana, en las paredes del aposento de todas partes de dentro, acomodareis trescientos palos de quatro pies de largo, que de un cabo estén plantados en las paredes, y puestos à lineas, de modo que la una linea esté lexos de la otra tres pies, y en la linea un palo del otro dos pies, poco mas, ò menos; la ventana con sus buenas puertas, que cerrada no haya respiraderos; y assimismo à la puerta del aposento, en la qual puerta hareis una ventana quadrada de un pie y medio, y en el principio del mes de Marzo tomareis un ternero de edad de seis meses, poco mas, ò menos, y lo pondreis en dicho aposento, vivo, atado de las piernas, y le pondreis por los respiraderos unas cataplasmas de pez, que no pueda respirar por ninguna parte; y hecho esto, le dareis de palos muy bien por todo el cuerpo, de tal manera, que la cabeza, piernas, y los demás huessos estén rompidos, y lo dexareis de un lado del medio del aposento, y cerrareis muy bien la ventana, y puerta, y todas las junturas, y partes con yesso, que no pueda entrar nada de ayre, y de esta manera lo dexareis por espacio de tres semanas: despues abrireis la dicha puerta, y ventana, y la dexareis abierta por espacio de tres horas, y al cabo de media hora, que fuere abierta, lo bolvereis del otro lado, y lo dexareis assi, y passado el termino de dichas tres horas, bolvereis à cerrar dicha puerta, y venta- con yesso, como la primera vez, y que esté de essa manera otras tres semanas, y al cabo de ellas sentireis dentro grande ruido, que harán las abejas, que fueren criadas de la putrefaccion del terne-

ro.

ro, y los Reyes se crian de los tuetanos de los huessos, y se ponen colgados en enjambres por los palos puestos en las paredes, y del ternero no se hallará sino los pelos, huessos, y cataplasmas. En este interin que esta cria duráre, procurareis tener trescientas casas de corcho, que son las mejores; y quando las sintiereis dentro, fregareis dichas casas con torongil, tomillo salsero, y miel, como está dicho. Tambien procurareis en destinar lugar apto para tenerlas, conforme se ha dicho arriba; y en empezar à hacer essa cria sembrarles en un campo mas cercano del lugar, donde las quisiereis poner, trigo negro, por otro nombre llamado faxol, paraque al tiempo de sacarlas fuera del aposento, sea florido, porque es yerva que florece, y grana, tres, ò quatro veces, como los altramuces; y con essas flores, como están tan cercanas, irán, y vendrán mas à menudo; y el primer año se reforzarán en hacer panales, y miel, y esse primer año no les quitareis miel, ò que sea muy poca, para poder passar el Invierno: todo esto aparejado, en sintiendo el ruído que hiciessen dentro, para sacarlas del aposento se armarán dos hombres, paraque las abejas no los piquen, de esta manera: Por la cara con unos papahigos, y en los ojos unos anteojos hechos de madera, à modo de media naranja, con muchos ahujeros, de manera que la abeja no pueda entrar por ellos, ni el aguijon, ò acicate llegar à los ojos, y en las manos con guantes; y todo puesto, que ni por el cuello, ni por el guante no puedan entrar, ni llegar à la carne, ò con los remedios puestos de las abispas, y abejas, paraque no les piquen, y hagan daño. De dos maneras podreis recoger dichos enjambres del aposento; esto es, abrireis la ventana de la puerta del aposento, y en ella pondreis una casa de enjambres de las que havreis aparejado, y en el hondo de la colmena dareis golpes con la mano, y ellas se irán entrando; y quando viereis el enjambre dentro de la colmena, la cerrareis del llano con un paño de lienzo, que no sea muy espeso, y la dareis à un hombre de los que tuviereis apercibidos para llevarla à la parte aparejada donde deben estar, y luego pondreis otra con el mismo orden, hasta que estén todos sacados del aposento, y llevados al lugar apercibido. Tambien los podreis sacar entrando dentro del aposento, y como los viereis colgados como racimos de ubas en los palos plantados de las paredes, los podreis poner de uno en uno en las colmenas, y embiar al dicho lugar, y esso sin temer os dañen, pues estareis bien armados, y ungidos de las yervas olorosas arriba dichas.

Haviendo ordenado el Padre de Familias el lugar, y sitio à proposito

*Como se deben governar las abejas domesticas.*

sito para el pasto, y casas de abejas, y teniendo de ellas buena cantidad, ò sea por compra, ò por el modo arriba dicho, debe ser curioso en darles un hombre, que las govierne con cuidado, y diligencia, mejor de lo que los otros pastores goviernan los otros animales; porque assi como la abeja es la mas sabia, y mas industriosa de todos los demás animales, teniendo una prudencia, que se parece à la inteligencia humana; assi requieren ser con mayor cuidado tratadas, y governadas: sobre todo conviene, que su governador no sea sucio, engañador, ni negligente; porque no quieren ser sucias, ni falsamente governadas: debe este hombre, que ha de tener cuidado de ellas, considerar las costumbres, y manera de su vivir, y acomodarse lo mas atentamente, que pueda, à la naturaleza de ellas.

*La costumbre de las abejas en su vivir.*

*Dioscorides.*

De las abejas puede tomar exemplo toda la vida humana, viendo, que en el govierno, en la orden, en la solicitud, y finalmente en el artificio, nos llevan muy grande ventaja, que si las quisiessemos imitar, sin duda no havria tantos tahures, ni tantos hombres inutiles, y holgazanes, ni tantos vagamundos, y ociosos en la Republica. Primeramente, las abejas tienen un solo Rey, al qual, con grandissimo respeto, y acatamiento obedecen; y si acaso alguna vez se levantan muchos, que compitan sobre el imperio, ellas haciendose à una, conspiran contra todos aquellos, que por fuerza, y tiranía piensan dominar; y assi, ò los echan del enjambre, ò los matan, estableciendo despues aquel, à quien legitimamente toca la Monarquia. Es el Principe, assi en el parecer, como en las claras costumbres, una abeja mas real, y mas generosa, que todas, la qual nace sin acicate, ò aguijon; porque quiso la naturaleza, que fuesse de sola equidad, y clemencia armado, con las quales dos tan insignes virtudes se conservan los vassallos, y subditos, y se reconcilian facilmente los enemigos; porque no hay cosa que tanto mueva los animos de los hombres à conjurarse contra sus mayores, como la crueldad, è injusticia, que exercitan en el imperio. Siempre que sale el Principe, luego todas las abejas le ciñen, y le ponen en medio, de suerte, que apenas puede ser visto; y si alguna vez le sienten cansado, le sustentan à ratos, sollevandole sobre los hombros; si está enfermo, todas se ponen al rededor de él muy tristes, y nunca lo desamparan; y si acaso viene à morir, con llanto, y rumor lamentable, se arrojan sobre su cuerpo, aborrecen la luz, olvidan el comer, y el beber, cessan de todas las obras, y nunca se apartan de él, hasta que se les quitan de en medio: lo qual, si no se hiciesse, moririan absolutamente de hambre. Resfriado, pues, el dolor con la ausencia del cuer-

cuerpo difunto, eligen luego otro de sus cercanos, paraque las goverierne, porque no saben estar sin Rey: no hallando alguno à proposito, se derraman por diversos enjambres, como las ovejas suelen descarriarse faltandolas el pastor. Es, por cierto, cosa muy de notar, con quanto fervor entienden en hacer los panales, con quanta industria fabrican aquellas celdas, las quales compuestas de seis lados, no tienen derecha la entrada, sino buelta al soslayo, paraque ni el viento pueda colarse de claro en claro, ni los animalejos nocivos assaltarlas tan facilmente, como pudieran, si las tuvieran de cara. Es tambien de advertir, que despues que han hecho la cera todos los años, ya quando vienen à henchirlas, dexan por todas las partes las casillas primeras casi vacías de miel, y esto para quitar la ocasion de hurtar à los animales, que son à ello inclinados, los quales si viessen la miel al ojo, la codiciarian, y no passarian de largo, como passan siempre que no la ven; siendo cierto, que muchos dexan de hurtar, por no hallar la ocasion. Tienen las abejas repartidos entre sí los oficios; porque unas hacen la guarda al Rey, y sirviendole de fieles alabarderos, jamás de él se apartan; otras estan como en guarnicion, haciendole centinela siempre à la puerta de la colmena, para resistir à qualquier opression, ò insulto, que les quieran hacer; y otras salen à la campaña, de donde buelven de cera, ò de miel cargadas.

Entre las mas viejas de ellas, que ordinariamente se quedan dentro de la colmena, como dueñas de honor, unas sirven de descargar las que vienen de fuera; porque aquellas, no solamente traen aquel divino licor en el vientre, sino tambien en las alas, en el cuello, y en todos los pliegues del cuerpo; otras hacen la cera, otras disponen la miel; y finalmente, otras se ocupan en otras cosas. Reposan las abejas toda la noche, y tienen admirable silencio, hasta que en amaneciendo el dia se levanta la pregonera primero, que todas las otras, y dando dos, ò tres zumbidos muy grandes, como con algun cuerno, las despierta paraque vayan à trabajar; y si alguna por su desgracia es negligente, no le cuesta sino la vida, porque luego todas la matan.

Mezclados en los enjambres andan unos abejonazos, llamados Zanganos, de los quales se sirven las abejas, como de esclavos, paraque embetunen el corcho de la colmena, y tambien paraque con su gran calor, echandose sobre sus huevos, los vivifiquen: estos no tienen acicate, ò aguijon, y son de animo tan vil, y abatido, que por solo el tragar sufren mil afrentas; y assi sin ningun respeto las abejas los consumen, y matan, y haciendo gran riza en estos siempre *Zangano.*

que

que los hallan ociosos, ò en alguna golosina ocupados; porque quieren, que no se passe un momento sin hacer algo, y que no se viva para comer, sino que solamente para vivir se coma; de suerte, que todas andan listas en el trabajo, procurando cada una de ellas mostrarse la mas solicita, y la mas desembuelta à su Principe, el qual desde su Trono Real las mira, sonriendose, ò mostrando cierta señal de amor, y agradecimiento à las mas diligentes, exhortando à las mas descuidadas, reprehendiendo, y amenazando à las tardas, y perezosas; y finalmente, dando muy grande animo à las debilitadas. Usan entre sí de increible caridad las abejas; porque si alguna de ellas acaso viene à enfermar, luego la sacan al Sol, à la boca de la colmena, y alli acuden todas à consolarla, dandola de comer, y haciendola mil regalos; à la noche la buelven dentro, porque no la ofenda el sereno, y no permiten, que en ninguna manera trabaje, hasta que convalezca, y del todo haya cobrado fuerzas, la qual, si por el vigor del mal, ò por la pura vejez viene à concluir sus dias, la sepultan dentro de los panales con grande solemnidad. Las abejas aborrecen todos los lugares hediondos, y como pestilencia los huyen, y al contrario se huelgan con los suaves; por donde suelen ser muy molestas, à los que andan olorosos, y perfumados; à esta causa se les planta cerca de las colmenas tomillo salsero, romero, salvia, Corona de Rey, poleo, rosas, habas, y otras plantas semejantes, con las quales suelen deleytarse infinito: deleytanse tambien con todo genero de harmonía, y principalmente con el sonído de los metales; y assi suelen los que las tratan, quando se esparcen, ò huyen, bolverlas à la colmena con el sonído de algun bacin, ò cencerro, ò con pedazos de tejas; ò con las palmas de las manos. La primera cosa, que las abejas hacen, despues de haver embetunado muy bien el corcho, es fabricar los panales de cera, formando en ellos sus nidos; hechos estos, engendran, y educan unos abejoncicos, y al fin entienden en hacer miel: cogen ordinariamente la cera de las odoriferas flores, y la miel del rocío, y licor de todas aquellas plantas, que crian sobre sus hojas cierto humor pegajoso, como lo suelen criar los sauces, olmos, cañas, y otras semejantes à estas. Muerese luego la abeja, quando hiere fuertemente con el aguijoncillo, ò acicate, porque juntamente con él, se le arrancan las tripas: muerese tambien untada con un poco de aceyte, lo qual es comun, y ordinario à todos los animalejos ceñidos. El polvo de las abejas secas, y bien molidas, mezclado con estiercol de raton, y aceyte lautinio, hace renacer el cabello; de suerte, que no solamente en vida, empero aun des-

*Para hacer renacer el cabello.*

espues de muertas son utiles; pero dexando la mas larga descrip-
ion de sus costumbres admirables en naturaleza, quiero solo ense-
ar el cargo, y oficio de su governador.

Por tanto, aquel que tuviere cargo del govierno de las abejas,
ebe principalmente tener cuidado de sus comidas: (que no se ha
echo mencion arriba) visitará diligentemente sus colmenas; por-
ue no hay tiempo del año, que no les falte alguna cosa; y si fueren
ien governadas, duran diez años. En el contorno del mes de Mar-
abrireis las casas, y las limpiareis de todas las basuras, y arañas,
ue en el Invierno se huvieren hecho, y despues las zahumareis
on estiercol de buey quemado; porque por una cierta cognicion
te estiercol es muy proprio à las abejas; pero en este interin, que
eis meneando las casillas de las abejas, tendreis cuidado, que
quel dia no hayais tenido parte con muger, y que seais moderado
beber vino, y que no os llegueis à ellas, que primero no os
ayais lavado las manos, y limpiado, y assi abstenido de toda co-
ida agria, como tambien de todas las cosas saladas, y de todas
osas, que huelan à ajo, cebollas, y otras semejantes: en este mismo
empo empiezan à multiplicar, y hacer enjambres, los quales
si como han nacido, no buscan otra cosa, que huir, por no que-
ar en compañia de las viejas; y paraque no huyan, conviene, que
aya muy buena guarda, porque no vayan al través. Puedese cono-
r su Rey, si será bueno, quitandole las alas, y si hace à menudo
uestras de querer huir con su compañia; porque de este modo pro-
be, que no huyan, ni salgan de los limites de su Rey, ni las abe-
lo dexan ir muy lexos; será bueno, despues que huvieren sali-
, hacerles sonido con algun bacin, ò con pedazos de texas, ò
ollas de barro, ò mejor tirarles tierra, y assi se irá à poner en
mas cercano ramo de arbol; despues conviene recogerle con las
nos en un cesto, ò en una colmena ungida, y fregada con zumo
torongil, y gotas de miel, despues ponerlos por orden en su lu-
, ò mejor si huvieren preparado las colmenas nuevas por poner-
quando vieren, que el Rey nuevo huviere salido con su compa-
joven, el qual estará dos, ò tres dias apiñado à la entrada de
colmena, haciendose harto à conocer: entonces buscareis un
gar comodo, y particular para ellas, y se contentarán con que-
rse; y se conocerá, que esta compañia joven quiere salir, por el
do, que hará en la casa tres dias antes, como un campo de sol-
dos, que se quieren desalojar; y para conocer esto, llegareis con
ido al ahujero de la entrada de cada colmena, para sentir este
do, ò zumbido: verdad es, que algunas veces este ruido da in-

dicio

dicio de riña entre los nuevos enjambres, y conviene poner presto en esso remedio, que se matarian ellos con ellos, que no quedaria ninguna viva: aquietareislas de essa batalla facilmente, echandoles dentro un poco de vino cocido, ò vino melado, ò de otro licor semejante, que por su dulzura les sea familiar, y agradable, y se debe procurar matar al Rey, que es la causa de semejante guerra, y el modo de matarlo se debe observar, quando toda la flota estuviere fuera de la casa, y estuviere unida en un ramo del arbol mas cercano, à modo de racimo, y estando assi unido, es señal, que solo hay un Rey, que estan de acuerdo, y entonces lo dexareis de matar; pero si estuvieren esparcidos en muchas flotas, entonces no hay que dudar, sino que hay mas Reyes, y que no estan de acuerdo, entonces à la flota mas gruessa buscareis el Rey, ungiendoos las manos con zumo de torongil, paraque no huyan en tocandolas, y lo buscareis entre ellas con los dedos, hasta que le hayais hallado, que es el autor de la guerra, el qual debeis matar. Conocereis al Rey de entre las otras, porque es un poco mas gruesso, y mas largo, con las piernas mas derechas, las alas menores, de buen color, limpio, y lindo, sin pelo, ni aguijon, ò acicate. Algunos quieren decir, que un pelo gruesso, que tiene en el vientre es su acicate, con el qual picando no hacen ningun daño; y si hallais algun Rey negro envellutado, que son los peores, los debeis matar, paraque no hagan guerra con los nuevos enjambres; y si aconteciere, que por la incomodidad del Invierno, y enfermedades, la compañia se disminuye de abejas en las casas, ò colmenas viejas, en las semejantes conviene henchir, y repararlas con un nuevo enjambre, de los quales conviene matar el Rey joven, paraque las abejas jovenes, ò nuevas hagan habitacion en ella pacificamente; y no teniendo nuevo enjambre, podreis tomar de dos, ò tres casas y ponerlas dentro, esparciendo algun licor dulce dentro, y cerrarlas, dandoles de comer por abaxo, hasta que estén amigas con las otras, que será al cabo de tres dias, y haciendo algunos ahujeros para tomar el ayre, sin poder salir; y si sucediere, que el Rey de la casa vieja, que haveis dexado, muriere, conviene hacer eleccion de otro Rey de las otras casas donde huviere muchos, y se le dar por su governador.

*Para conocer el Rey de las abejas.*

*Como es mejor partir los enjambres, q̃ no esperar se pueblen bien.*

Por ser verdad, como lo es, que la experiencia es madre de las ciencias, y que es muy diferente hablar por especulativa, que por práctica, por los inconvenientes, que hay probados, por la experiencia vemos es mejor partir los enjambres, que aguardar se llenen bien. Primeramente el enjambre, que de su voluntad sale, e pri-

primero es bueno, por ser el grande, y tambien por ser el Rey vie-
o, el qual tiene tal propriedad, que en haciendo las abejas un poco de cera, como la mano, luego la hinche de labor, y assi se va multiplicando el enjambre, lo que nō hace el Rey quando es oven; porque es opinion de muchos Autores, que hasta passados quarenta dias no pone labor el Rey nuevo; de manera, que este primero por essas razones es bueno, los demás que salen, que on quatro, ò cinco, y algunas veces mas, y otras menos, son an pequeños, que cada uno por sí no vale nada, excepto el segundo, que comunmente es mas guesso, que todos los demás; y como salen el uno del otro, y passan dos, ò tres dias, y algunas veces mas, no se pueden juntar, como es opinion de algunos. La experiencia muestra, que se matan unos con otros, no obstante, que se rocíen con agua miel, ò con meados, como se ha probado, que de ciento no se aprovechan dos; porque se ha visto, que dos, y tres dias no hacen otra cosa sino matarse: tambien el grande peligro, que hay de irse los enjambres, particularmente si el tiempo va bueno; porque con la gallardía, que tienen salen tan furiosos, que se ha visto estar dos hombres para detener un enjambre, y fatigados de echarles tierra, y hacer ruido, dexarlos ir: tambien se pierde mucho tiempo en aguardar los enjambres que salen; porque se ha visto estar un enjambre à la salida, y no querer salir en dos, ni tres dias, y es muy grande inconveniente el estar dos, ò tres hombres aguardando un enjambre: assimismo hay otro inconveniente, que ha sucedido donde ay muchos enjambres, salir dos, ò tres, y juntarse en el ayre, poniendoles en una colmena se hallaban estraños unos con tros, y empezaban à matarse, que duraba dos, ò tres dias la batalla; y de ordinario se vé, que las abejas, que dan en hacer tantos enjambres, al Otoño se mueren por quedar tan desproveídos de bejas.

*Modo de partir los enjambres.*

Todas las cosas consisten en un medio, y en esta materia de abes consiste, que se aparten de los extremos, como es, que en el parr no se les quite todo el enjambre, ni tampoco, que el enjambre a tan pequeño, que no valga nada, ni pueda alzar cabeza en todo año; de aqui se sigue un provecho muy grande, que redunda à la adre, y al hijo; y es, que partiendose el enjambre, se parten las bejas, conforme la buena discrecion del hombre; de manera, que à s primeros enjambres se les debe sacar de las tres partes las dos, or dos razones; la primera, porque dentro de ocho, ò diez dias spues de despojados, al parecer, no hay quien diga, sino que de

alli no se han sacado abejas; el segundo, que tambien se debe tener consideracion, en que gran parte de las abejas estan fuera en la campaña, y assi quedan bastantes para despojar en su tiempo: tambien hay otro provecho, y es, que se assegura el peligro, que hay, de que el enjambre se pueda ir, como se ha dicho: tambien, que un hombre puede partir catorce, ò quince enjambres en un dia muy descansadamente.

*El modo, q̃ se ha de tener en partir un enjambre.*

El modo como se ha de partir un enjambre es este: Primeramente se ha de hacer un hoyo en tierra, no muy lejos de los enjambres, en parte de abrigo, y si fuere possible, que el Sol le dé bien; y en este hoyo poner un poco de estiercol de buey, seco, encendido, de modo, que no dé mucho humo; despues tomar una casita vacía, y le pondreis un paño de lienzo, que ocupe la mitad de la boca, y la pondreis encima de un banco, ò barra, de manera, que esté un palmo mas arriba, de lo que debe ser repartida, y aparejareis un cordel, que llegue por todo el contorno de la colmena, con el qual atareis las dos casas: estando todo esto apercibido, hareis tres, ò quatro ahujeros en el cabo de la casa, que huviere de ser partida, y la llevareis al partidor, y lo pondreis boca abaxo encima del hoyo, y humo, de manera, que entre en ella el humo; despues pondreis la colmena vacía encima de la boca de la que debe ser partida, à la qual pondreis el paño, que se ha dicho, en medio de las dos, de tal manera, que cierre la una boca con la otra, despues las atareis con la cuerda arriba dicha prevenida; puesto esto à punto, dareis golpes con las dos manos al medio de la casa del enjambre, que se parte, paraque suban las abejas à la casa vacía, y esto hasta tanto, que hagais juicio, que de tres partes, las dos havrán subido, antes mas que menos, porque despues las abejas que se hallan fuera, suplirán; despues las desatareis, y llevareis el enjambre viejo à su lugar, y le cerrareis los ahujeros, que le huviereis hecho, y en el enjambre nuevo dareis golpes paraque las abejas suban arriba, porque fuera muy grande inconveniente, que empezassen la obra en el cabo: advertireis, que quando se lleva la colmena al partidor, le haveis de poner en el lugar donde sacareis otra colmena vacía, paraque se entretengan en ella las abejas, que buelven de la campaña cargadas; porque de ordinario, quando las abejas estan bien zahumadas, suben con tanta velocidad, que si no son las que tienen muy conocido al Rey, no le pueden ver; por esso se pone aqui el modo, que se ha de tener para hacer la prueba si está alli, ò no: luego que haya buelto el enjambre viejo à su lugar, tomareis la casa del enjambre nuevo, y dandole golpes, como ha

na dicho, paraque suban las abejas arriba al cabo; despues pondreis un paño negro, ò pardo estendido en tierra, en parte llana, y muy seguramente poco à poco ireis poniendo dicha colmena del enjambre nuevo encima de aquel paño, y la dexareis por espacio de tres credos, ò medio quarto de hora, y con la misma seguridad lo pondreis en un lado de dicho paño, y en donde huviere estado, mirareis con cuidado, y hallareis unos gusanillos tan blancos como la nieve, muy delicados, y dificultosos de ver: para conocerlos mejor se han de tocar con la punta del dedo, y se convierten en una gotica de agua, que gustandola con la lengua, es como si gustassen una gota de miel, y esso es cosa muy cierta, que el Rey está dentro, como si lo huviessen visto entrar, y assi lo podreis llevar al lugar, donde lo quisiereis poner; y haveis de advertir, que lo haveis de poner en el lugar mas lexos que pudiereis; porque las abejas, conociendo la tierra, no se bolviessen à la casa del Rey, de donde primero salieron.

*Repartir los enjambres.* El enjambre, despues de ser partido, se debe repartir, contando desde el primero dia, que se partió, hasta el catorce, segunda vez en el repartidor, de la misma manera, que se ha dicho, y le sacareis de tres partes las dos de las abejas, y aqui vereis algunas veces tres, y quatro Reyes, los quales dexareis, que ellas harán eleccion del mejor, y matareis los otros dentro de una hora, poco mas, ò menos, al qual repartidor pondreis donde hayais puesto el primero, con las mismas condiciones, que se ha dicho: advertireis, que algunas veces de gallardía, acostumbran anticiparse, que à los diez, ò doce dias enjambran: por esso se deben hacer dos cosas; la primera, que se visite de quando en quando, poniendo la oreja junto à ella, y si sentís, que los Reyes susurran, ò silvan, como hace la mosca quando está presa de la araña, en semejante caso no hay que aguardar, sino presto repartirlo, aunque no haya llegado el dia catorce, que se ha dicho; porque es señal, que ha descastillado el enjambre, y los Reyes nuevos se quieren ir: la segunda, que si acaso enjambran sin poder haver prevenido lo dicho, cogido que sea el enjambre lo llevareis con gran tiento al repartidor, y en él mismo quitareis el Rey, donde salió, y le sacareis, como se ha dicho, de tres partes las dos, y tendreis un buen enjambre; y se prevendrá, en que no enjambre mas, porque se le quitarán los Reyes, y parte de las abejas, y quedará en buena disposicion para robarle; despues que se haya partido un enjambre, y à los catorce dias repartido, se sigue el robarlo, contando, que desde el primero que se partió, hasta el dia presente, hayan passado veinte y cin-

*Robar el enjambre.*

co dias, que es el termino, que las abejas han menester para acabar de despojar; y cumplido este tiempo, lo llevareis al partidor, y lo pondreis como si lo quisierais partir, y le sacareis todas las abejas quantas haya, y con la mano ireis apartando los panales, y mirareis si hay algun Rey; porque como son novicios, son mas dificultosos de subir, y si le hallais, lo subireis con tiento; pero si haveis visto subir algun otro, no hay necessidad de este; despues tomareis la colmena, y la pondreis en el lugar donde salió la robada, y la robada llevareis à casa, donde os aprovechareis de la cera, y miel; y advertid una cosa, que el humo debe ser mas, que quando se parte, porque las abejas tienen mas dificultad en subir.

*Advertencias.* Acostumbran algunos, quando parten los enjambres, mudar todas las abejas à la colmena nueva, y la colmena vieja buelven à su lugar, y el nuevo ponen muy lexos del viejo, y al cabo de un dia, ò dos, buelven à mudar las casas; esto es, la colmena nueva ponen en donde está la vieja, y la vieja en el lugar de la nueva: la razon es; que quando se partió, fueron puestas las casas de la manera, que está dicho, y las abejas de la casa nueva se buelven al lugar viejo, y por esso la vieja se ha de mudar de donde estaba la nueva, que aunque en la vieja no quede ninguna abeja, como está poblado, salen las abejas nuevas, y buelven à poblar la casa de manera, que queda una casa tan buena como la otra.

Durante el Verano abrireis de diez en diez dias las colmenas, y las zahumareis con estiercol de buey, y las dexareis resfriar, rociando las paredes de las colmenas con agua fresca, y quitareis las telarañas, y despues las dexareis ir à la campaña, y entonces no conviene quitarles nada de sus panales, por no darles pesadumbre tan à menudo, porque se irán; al fin del Otoño conviene limpiarlas sus colmenas, en el mas bello dia, caliente, y sereno; durante el Invierno no conviene tocarlas, ni abrirlas, sino tenerlas cerradas por todo el contorno con mixtura de estiercol de buey, y ceniza, y solo dexareis el ahujero de la entrada, y salida: aunque la colmena esté en cubierto, conviene de la misma manera cubrirla de cañas, y hojas, quanto fuere possible, por defenderla del frio, y viento, y dentro dexarle licor, que sea agradable à las abejas: conviene mojar lana pura, y limpia de algun licor dulce, encima de la qual las abejas comerán dicho licor; y porque en el Invierno no passen hambre, ò que no se coman la miel, será bueno darles en la entrada de la colmena en un vaso, higos secos picados, y destemplados con agua, ò con vino cocido, y tambien passas picadas, y destempladas con agua

ò

ò vino cocido, ò por el ahujero de la entrada de la colmena algun licor dulce con una geringa, paraque se sustenten el tiempo de carestía, y pobreza, hasta la Primavera.

Las abejas están sujetas à la peste, à la qual no hay mejor remedio, que llevar sus colmenas muy lexos, y tambien son molestadas del fluxo de cuerpo en el tiempo de la Primavera, quando la lechitresna florece, y el olmo produce su simiente, de que comen codiciosamente despues de haver padecido de hambre todo el Invierno, y son codiciosas de comer aquellas flores nuevas, como otras de frutas: conviene remediar este daño con corteza, ò granos de granadas, picadas, y passadas por estameña, despues mezclado con miel, y rociado con vino bonissimo, dandoles esso dentro de sus colmenas con unas canalitas de madera.

*Enfermedades de las abejas, y su curacion.*

Algunas veces las abejas son enfermas, quando algunos años hay continuamente copia de flores: las abejas entienden mas en hacer miel, que en criar, y se mueren muchas por el demasiado trabajo, y padecen todas aquellas, que quedan, por no ser refrescadas, y pobladas de abejas jovenes.

Quando los prados, y campos en la Primavera fueren cargados de flores, será bueno de tres en tres dias cerrarles los ojos de la entrada, y salida, que solo quede un pequeño respiradero; porque las abejas no puedan salir, paraque se detengan de hacer miel, y se pongan à hacer abejas jovenes. Si la polilla, que se concria de sus vasuras, las aflige, conviene hacerles zahumerio de ramos de granados, y de higuera salvatica.

Las abejas se corrompen quando han padecido demasiado calor, y frio: conocese evidentemente por lo que se vé à menudo sacar fuera de la casa las abejas muertas, y están dentro sin hacer ruído, como dolorosas de su mal; quando esso acontece, conviene hacerlas comer miel cocida, mezclada con bellotas de encina, y rosas secas.

*Secretos de las abejas.*

Aquietareis la guerra del enjambre contra enjambre, tirandoles un poco de polvo menudo, ò vino cocido, ò mezclado, ù otro licor semejante, que aquieta las abejas de su furor.

Las abejas crueles, y rigurosas, se amansan visitandolas à menudo; y algunas veces por falta de abejas, quedan en las casas zanganos, de que nace, que se gasta la miel por su corrupcion, y es causa de hacer morir las abejas: esso remediareis poniendo dos enjambres en una colmena, ò cortandoles à menudo habas con un cuchillo.

Las abispas, que se ponen dentro de las colmenas, y matan las abejas, se matarán quando las malvas tienen flores, que entonces vie-

*Para matar las abispas, y zanganos.*

vienen en grande numero : y assi, à la tarde pondreis entre las casas un vaso de estaño alto , y estrecho ; y en el hondo un candil encendido ; porque entonces todas volarán por el contorno de la luz , y se quemarán las alas sin poder volar facilmente , ni ir lexos del fuego.

Para matar los zanganos, que comen la miel, conviene poner à la tarde agua en alguna cubierta de vaso , el qual pondreis cerca de las colmenas , y los zanganos volarán encima de estas cubiertas para extinguir la sed , que hayan adquirido, por haver comido demasiada miel, y assi será facil cosa matarlos, y no temais os piquen, que no tienen acicate.

La recogida de la miel se hace en diversos tiempos, antes, ò despues de la Primavera , y en el Principio del Otoño ; en el Invierno no hay ningun dia preciso para esso : si la sacais antes de estar lleno perfectamente , las abejas toman enojo , y dexan de trabajar , por la sed , que padecen.

*Tiempo de sacar la miel.*

Conocese el tiempo de sacar la miel , quando las abejas no hacen grande ruido , pero hacen un cierto sonido placentero ; si los enjambres de las colmenas estan cerrados de cera por encima ; si las abejas cazan, sacando fuera los zanganos, que son semejantes à las abejas , pero mas grandes, inutiles, y sin industria , y se comen la miel, que las abejas llevan.

La hora de recoger los panales es comunmente à la mañana, porque no es bueno darles molestia en tiempo de calor , y esso con sierras, ò cuchillos , el uno de los quales sirve de cortar los panales , y el otro para raer, y sacarlos fuera; y será bueno bañar à menudo con agua estos dos instrumentos; porque la cera no se pegue con el hierro , y las abejas, que estuvieren dentro no padezcan.

No conviene del todo vaciar la colmena , ni tomar todo el fruto, antes conviene dexar de la quinta parte las tres , tanto en la Primavera , como en el Verano ; y de Invierno tomareis la tercera parte solamente ; porque de essa manera no toman enojo , y les queda para comer abundantemente ; despues conviene hacerlas salir con humo de estiercol de buey , y con zahumo de malvas salvaticas , ò se debe ungir con el zumo de la misma yerva , para guardarse que no piquen ; quitados los panales , conviene llevarles al lugar donde se haya de hacer la miel , y cerrar bien las ventanas , paraque las abejas no puedan entrar ; porque buscan con diligencia la riqueza que han perdido ; y por obviar esso , hareis zahumo en la entrada de dicho lugar , y ahuyentará aquellas que quisieren entrar.

Con-

Conviene, que la miel se haga en el mismo dia, que sacan los panales, entre tanto estén un poco tibios, y para hacerla se pondrán los panales de seis en seis, unos encima de otros, en un cesto de mimbres, texido claro, y puntiagudo de abaxo, à modo de çalza, haviendolos primero limpiado de las abejas pequeñas, y de toda otra suciedad. Quando esta miel fuesse colada por el dicho cesto de mimbres en un vaso inferior, se pondrá en un vaso de barro, el qual se dexará por un poco de tiempo abierto, hasta que haya acabado de hervir dentro, y ser espumada; despues sacareis los pedazos de los panales, que huvieren quedado en el cesto, y los exprimireis, de los quales saldrá miel, que no será tan buena como la otra, la qual se pondrá separadamente; porque la buena, y pura no se gaste; despues que esté bien exprimida, y prensada, lo restante de los panales labareis bien con agua, y lo pondreis en un vaso de cobre con agua, sobre fuego manso, paraque se derrita, y despues de derretida se colará, esparciendola encima de agua; despues se bolverá à derretir de nuevo con agua, y se pondrá en la forma que quisiereis.

*Señales de la miel.*

Aunque las señales de la buena miel sean de color roxo, de buen olor, pura, limpia, y luciente, en todas partes dulce, y deleytable al gusto, y que no retenga nada de acrimonia, de una consistencia mediana entre liquido, y espeso, y por lo demás bien unida con ella misma, que alzandola arriba vaya siguiendo en forma de una linea derecha sin romperse; porque semejante rompimiento demuestra demasiada espesitud, ò raridad de mixtura, como tambien, que sea larga en el cocer, y que cociendo haga poca espuma; y sobre todo, que no sienta à tomillo salsero excessivamente, aunque algunos la tienen en grande estimacion: la que es cogida en la Primavera, ò en el Verano, es siempre mejor que aquella del Invierno: la miel blanca no es de menos bondad, que la roxa; porque tiene las otras señales de bondad: esta es aquella de Salsas, Opul, Tautaul, y la del contorno de Narbona, que es muy blanca, y harto firme, y mejor sin comparacion, que toda la otra miel fuerte, sin hablar de la de Alcarria en Castilla, que es la mejor de todas: quanto la miel fuere mas fresca, es mejor; al contrario del vino, que es mas estimado quando es mas viejo: conviene tambien advertir esso en la miel, que como el vino es mejor en el medio de la cuba, y el aceyte el de encima, assi la miel es mejor en el hondo del vaso, por quanto es mas firme, mejor, y mas dulce. El uso de la miel es muy necessario en muchas cosas, alarga la vida à la gente vieja, y à los de complexion fria: que sea assi, se vé en las abejas, que son pequeños

*Virtudes de la miel.*

animales débiles, y viven hasta diez años, por mantenerse de miel. La miel impide la putrefaccion, y se hace gargarismos de ella, para limpiar las llagas de la boca, y se destila agua, que hace renacer los pelos caídos de qualquier parte del cuerpo: la miel preserva de corrupcion. De aqui nace, que quando quieren conservar alguna raíz, yerva, ò fruta, y principalmente el zumo, suelen confitarla con miel, y para esso pedimos miel violada, rosada, de romero, de arrayan, de buglosa, y de otras semejantes, que son hechas con los zumos, y miel, de la qual se dirá de passo.

*Miel rosada, y violada, como se hacen.*

La miel violada, rosada, de buglosa, y antosa, se prepara toda de un mismo modo: tomareis zumo de rosas frescas una libra, miel blanca pura, y cocida, y primero espumada, diez libras, todo junto en un vaso con fuego claro, y quando empezare à hervir, añadireis quatro libras de rosas frescas, y aun verdes, cortadas con unas tixeras, y lo hareis cocer todo junto, hasta que el zumo sea consumido, meneandolo con un palo à menudo; y despues de hecho esto, lo colareis, y lo pondreis en un vaso de barro para conservarlo; porque quanto mas está hecho, es mejor. De otra manera, que es mejor, y mas usado: picareis en un mortero rosas frescas, añadiendo cantidad de miel, y ponedla al Sol por espacio de tres meses, despues coladla, y hacedla cocer juntamente con miel. Otro: tomad iguales partes de miel, y demás infusion de rosas frescas, y cocedlo todo à modo de jarave, quanto mas fuere en infusion de rosas, tanto mejor será la miel rosada, y esta es mas comoda para tomar por la boca, assi como la primera, y segunda para el uso de las medicinas, ò ayudas. La miel de arrayan se hace de una libra de zumo de arrayan, y dos libras de miel, todo cocido con fuego lento. La buena cera debe ser de color muy amarilla, odorifera; gorda, ligera, pura, firme, bien unida, limpia, y purificada de toda suciedad. Es esta la materia de otra cera artificial, y de diversos colores, quales son la cera negra, colorada, verde, y blanca; la cera negra se hace con ceniza de papel quemado; la verde con mixtura de verdete; la colorada con raíz de anchuza, ò bermellon polvorizado: la blanca se hace de varios modos; pero el mas usado es este: hareis derretir la cera en un vaso acomodado, y despues la colareis con una estameña, hasta que esté limpia de toda la superfluidad; assi passada, la pondreis en fuego manso de carbon dentro de un vaso de cobre, por tenerla liquida, y caliente; despues tendreis una, ò dos cubas llenas de agua fresca, en la qual bañareis dos paños gruessos de medio dedo, à modo de cubiertas rompidas muy grosseras, en las quales atareis un palo, ò baculo, para poder me-

mejor menear dichos paños, los quales primero bañados con agua, los rociareis en el vaso de la cera derretida, y promptamente los llevareis llenos de cera dentro del agua, en la qual quedará la cera, y de esta manera la ireis sacando toda; despues tomareis esta cera, y la estendereis cada pedazo à parte encima de paja, cubierta de telas en el Sol del mes de Julio, encima de la qual la dexareis hasta tanto que sea blanca: en este tiempo que estuviere en el Sol, si acaso el calor fuere tan vehemente, que hiciesse derretir la cera, conviene à menudo bañarla con agua fresca, y de la misma manera la defendereis de las abejas, que quieren de todas partes sacar la miel.

De otra manera: Hareis cocer la cera con agua, tantas veces como la viereis emblanquecer, si bien de esta manera no es tan seguro, ni de sí tan espesa como la primera; porque el derretir à menudo la cera, la hace disminuir mucho; pero el hacerla secar al Sol, no causa grande pérdida, ni disminucion, como lo podreis probar.

## CAPITULO DECIMOTERCIO.

### *SECRETOS DE LOS GUSANOS, QUE HACEN LA SEDA, y la utilidad, que dan, con sus enfermedades, y remedios.*

POr quanto à la buena Madre de Familias de la Casa de Campo se le ha dado, y le pertenece el govierno de los animales volatiles, assi no hará menos cuenta de los gusanos, que hacen la seda, que de aquellos, que hacen la miel; porque además del placer, y gusto, que puede tomar en la contemplacion de la industria maravillosa de estos animalejos, en el hacer, è hilar la seda, de la qual puede sacar de su trabajo un provecho increíble, y tan excelente, que sirve para ornamento de las Iglesias, y honra, y pone à los hombres en grande pompa, aquellos que se estiman, y precian ir bien vestidos; y assi vemos, que los Reyes, Principes, Nobles, Gentiles-Hombres, y otras personas notables, van vestidos del trabajo de estos animalejos, que no tan solamente sirve la seda para parecer bien los hombres que de ella van vestidos, pero aun es un remedio singular para confortar el corazon triste, y enfermo, y para recrear el entendimiento triste, y melancolico, como se puede conocer por la confeccion noble, y real, llamada por los Medicos, Alkermes, la qual está compuesta por la mayor parte de la de-

*Secretos de los gusanos, que hacen la seda.*

decoccion, è infusion de seda, en los Kermes tomados por la boca, que es un remedio soberano; por esso la Madre de Familias, si tuviere proposito de criar estos gusanos, à fin de sacar provecho de la venta, que puede hacer todos los años, el qual exercicio pertenece à las mugeres belicosas, y diligentes; y por lo que se exercitan en el Principado de Cataluña, y en este Condado de Rosellon, se enseñan aqui algunos secretos, paraque puedan mejor acertar en dicho exercicio.

La Madre de Familias, que quiere emprender el govierno de estos gusanos por su comodidad, conviene que haga eleccion en su casa de un aposento acomodado, para hacer la cria de ellos, y que sea mas presto en lugar alto, que baxo; y en buen ayre, sin ninguna humedad, y que esté bien acomodado de ventanas, que el Sol pueda entrar de mañana, y tarde; tambien que dichas ventanas estén bien cerradas, y deben estar guarnecidas de vidrieras, ò lienzo sutil, à fin de que quando llueva, ò haga viento, tiempo frio, ò humedo, puedan estar bien cerrados; y assi, quien tuviere este govierno, debe tener cuenta con el tiempo; porque estos animalejos son muy delicados en todo tiempo. Tambien conviene, que delante de las ventanas haya redes, paraque las aves, como golondrinas, y otras, no puedan entrar; porque se comen dichos gusanos. Las paredes deben ser limpias, y sin ahujeros, ni grietas, por las quales los ratones, ni otros animalejos puedan entrar de dia, ni de noche, por lo que podrian matar, y dañar dichos gusanos. El dicho aposento debe estar guarnecido de pilares de madera, con sus traviessos, encima de los quales pondreis tablas de cañizos, ò de madera para acomodar estos animalejos, los quales cañizos, ò tablas, antes que pongan en ellos los gusanos, conviene rociarlos con un poco de vinagre bueno, y despues fregarlos con yervas olorosas, como axenjo, abrotano, y otras; porque dichos gusanos aman mucho los buenos olores.

La buena Madre de Frmilias debe ser muy diligente, tan presto como viere, que los morales empiezan à brotar, para sacar las hojas, en apercibir la labor de dichos gusanos, que huviere conservado todo el Invierno; y si viere, que el moral tardasse en sacar las hojas, hará poner estiercol encima de las raices en Marzo, en Luna creciente, paraque les dé mas priessa en sacar las hojas; de otra manera, en falta de hojas de morales, si la labor fuesse nacida, acudirá para su sustento à las hojas tiernas de la romaza, ò del olmo, ò de hortigas, y otras.

Quanto à el avivar la labor de dichos gusanos de hacer seda, se de-

debe tomar de la labor, que no tenga mas de un año, y ponerla en baño de un buen vino blanco, ò malvasia, tibio; despues que la buena labor fuere en el hondo, tomareis el vaso, è ireislo declinando poco à poco, y la labor, que va encima nadando, se irá con el vino, por no ser de ningun provecho; y la buena, quedará en el hondo, y luego la pondreis con un vaso à proposito estendida, y cubierta con un lienzo delicado, ò con un pliego de papel en el Sol, paraque dicha labor, no pierda el calor, que tiene del vino, y en siendo enjuta, luego conviene ponerla à avivar lo mas presto, que se pueda. Otros la ponen en baño de agua tibia, y assimismo toman, la que va al hondo, y quitan, la que vá nadando por encima, que no vale nada; pero vale mucho mas que se haga dicho baño con dicho vino; porque les dá mas fortaleza para estar sanos, y para resistir mejor en qualquiera manera de mal tiempo; y se vé no haverse muerto mas de dos, ò tres por ciento, y vienen todos juntos en hacer las dormidas, y en hacer la muda.

*La labor de los gusanos, como se aviva.*

El tiempo de poner dicha labor à avivar, es en el mes de Abril, poco mas, ò menos, segun el territorio fuere frio, calido, ò templado, y no en otro tiempo, sino en el creciente de la Luna, paraque esté nacida de los quatro de la Luna, hasta el lleno; porque nacidos en este tiempo, los capullos salen mas gruessos, y grandes, mas duros, y mas finos de pelo, que no aquellos, que nacen en Luna vieja; porque estos hacen la seda en quatro venidas, y la seda sale mas quebradiza, y sin provecho alguno.

El modo, y manera de poner à avivar dicha labor, despues de puesta en el baño del vino blanco, por las razones arriba dichas, la pondreis delante del fuego, hasta que sienta un poquito de el calor del fuego, despues la pondreis en medio de dos talegones de pluma, un poquito calientes, ò las mugeres dentro sus pechos, pero que no tengan su purgacion, y aun estén un tanto lexos de ella, si quieren sea naciente, y de provecho. Otros los ponen despues que empiezan à nacer en una cazuela de madera, con papel blanco encima, llena de agujeritos, como un grano de mijo, un tanto larguitos, y procurareis buscar hojas de morales tiernas, y se las pondreis encima, y luego los nacidos se pondrán en dichas hojas, y despues en dichas hojas, tomandolas, los llevareis sobre planchas, ò tablillas, pero que primero estén fregadas con axenjo, ò con abrotano, ò con otras yervas semejantes. En ser nacidos, les dareis hojas tiernas de morales, mañana, y tarde, que estén estendidas de hoja en hoja, y despues de dia en dia les ireis creciendo la comida, segun

los

los gusanos irán creciendo, hasta la quarta muda, ò dormida; porque entonces será necessario darles de comer tambien à medio dia, hasta que coman mas de lo acostumbrado; empero se debe advertir, que el que les dé de comer, se lo dé poco à poco, y que las hojas no sean duras en el principio, paraque mejor las puedan romper; conviene tambien, que las hojas no sean marchitas, ni humedas, ni bañadas; y si acaso lo fueren, conviene hacerlas enjugar, tomando paños de lienzo bien limpios, y calientes, y con ellos enjugarlas; conviene, que antes de darles de comer estén cogidas las hojas de diez, hasta quince horas, paraque en este tiempo hayan perdido un tanto de la humedad, y mayormente de un dia en otro en los principios, quando es muy tierna, paraque mejor estén defendidos de enfermedades. Fuera mejor coger las hojas de los morales, que fueren plantados en lugar alto, y seco, puestos cara al Sol, y mas presto de morales viejos, que no de los jovenes; y es necessario coger dichas hojas, no de mañana, quando estén mojadas del rocío, ò de otra cosa, sino despues que el Sol les ha passado por encima; y antes que se dén à los gusanos, conviene separar las malas de las buenas. Quando viereis que el tiempo se prepara para llover, cogereis hojas para tres dias, poniendolas en un aposento fresco, y enjuto, meneandolas dos, ò tres veces al dia, paraque no se rescalden, y de essa manera las entretendreis por espacio de tres dias. El buen coger de las hojas de los morales, para provecho de su dueño, es del modo, que se sigue. En las varillas de los morales hay botoncitos de ojitos, y los de mas arriba son los primeros, que sacan hojas, y los botoncitos de abaxo, que aun no han salido, son buenos en esse tiempo para ingerir de escudete; y subireis en el moral, y con una hoz, que corte bien, cortareis dichas varillas en los botones de arriba, que havrán empezado à sacar pimpollos, y hojas, tanto, quanto tendreis necessidad, y esso hareis de moral en moral, y hareis caer en tierra dicha hoja con los troncos, y debaxo del moral, ò en casa, con mayor comodidad, sacareis las hojas de los troncos, y despues bolvereis al moral primero, y à los demás consecutivamente, y hallareis, que dichas varillas, en los botoncitos, ù ojos, que quedaron, havrán sacado mucha hoja, y bolvereis otra vez à cortar dicha varilla encima de dos, ò tres ojos; porque estos quedan para hacer varillas para el año venidero; y vereis de esta suerte quanto mas hoja os darán los morales, por estár ellos limpios, y bien tratados, y los morales se harán mas bellos; porque por cada varilla se harán dos, ò tres, segun los ojos, que dexareis debaxo de la

va-

varilla; y si quereis que sea al contrario, haced que la cojan como lo acostumbran, y vereis la experiencia.

Es cosa maravillosa de estos animalejos, que no tienen sangre, ojos, huessos, dientes, ni tripas; y assi conviene no tocarles con las manos, sino lo menos que fuere possible, que quanto mas fueren meneados, tanto mas serán dañados: y la razon es; que ellos son tiernos, y muy delicados, principalmente quando quieren hacer la muda, ò dormida. Tambien conviene tenerlos muy limpios, y sacarles las pequeñas immundicias de tres en tres dias, hasta que hayan hecho las dormidas, y estén mudados, ò despojados de la piel, y assimismo zahumarles con incienso, ajos, cebollas, puerros, ò gordura de puerco salado, poniendolo encima de las asquas encendidas; porque dichos animalejos toman de ello gran contento; y si fueren enfermos, este olor les da fuerza, y tambien el olor de las buenas yervas.

Haveis de advertir tambien, que duermen quatro veces, principalmente quando mudan, y se despojan de la piel; algunas veces hay algunos, que siempre comen sin dormir, y estos conviene ponerlos à parte, sin darles de comer, para hacer que duerman, que de otra manera se perderian todos; verdad es, que si fueren de los pequeños, es necessidad darles de comer sobrado. Despues que han hecho quatro veces la dormida, y la muda, comen mas que nunca, hasta que tienen el cuerpo reluciente, y que demuestran à menudo el hilo. Demuestran su color con la cabeza; si tuviere la cabeza de color de plata, la seda que sacarán será blanca; si fuere un tanto rubia, la seda será rubia; si fuere de color de oro, la seda que sacarán será amarilla; y assi, sintiendose ellos muy hartos, y llenos, buscan algun lugar à proposito para atarse, y tomar assiento para urdir por su orden la seda. Entonces es necessaria la diligencia en tener aparejado, y poner por el contorno de las tablas mucha retama, sarmientos, ramos de roble, de urses, de estepa, de encina, ò de castaño, ò de otros, que todo sea bien seco, porque la humedad les es muy enemiga, y les hace daño, y no se las pondreis muy apretadas, ni mucha cantidad de dichos gusanos en cada una de las tablas, para que puedan en los ramos estar mas espaciosos, que no vengan dos, ò tres à encontrarse à hilar juntos, que es una de las causas, que una onza de labor, no saca el peso de seda, que debe sacar; porque esso no puede servir por seda, sino por aducar, ò hiladillo, que no vale la mitad del precio, que vale la seda.

En este tiempo, que los gusanos quieren subir para hacer su obra, los haveis de dexar, hasta que estén todos puestos, y atados en

su assiento; porque como van con furia, y apriessa buscando dicho lugar, conviene guardar no caygan en tierra, y los que cayeren, los pondreis en algun lugar de los ramos, que sea à proposito; ellos hacen su obra en dos, ò tres dias, poco mas, ò menos, segun el tiempo, que anda entonces, si fuere caliente, ò frio, ò segun el uno sea mas débil, ò mas potente, que el otro, ò que sea el capullo mas pequeño, ò mas gruesso. Quando trabajan se hacen sentir, y quando no se sienten, entonces dan fin à su obra, y quedan todos dentro de su capullo, diez, ò hasta veinte dias, poco mas, ò menos, segun el capullo es tierno, blando, ò duro; conviene despues de escogidos los capullos para la labor, poner los demás para la seda al Sol, paraque el gusano, ò parpellol, que està dentro, se muera: y si el tiempo va nubloso, conviene ponerlos en sacos, ò talegones, y ponerlos en el horno, despues de sacado el pan, por espacio de una hora, y otra que estén en los sacos, ò talegones, y serán muertos todos.

Quanto à el escoger de los capullos para la seda, los de color amarillo son mejores, que los roxos, y los que menos valen son los blancos. En el escoger los capullos, los simples son mejores, que los dobles, porque dentro de los dobles estan el macho, y la hembra, la qual hembra, quando ha hecho sus huevos de mañana, se buelve à atar otra vez con el macho, y estos son buenos para engendrar.

Quando los gusanos, ò parpelloles estén fuera de sus capullos será necessario escoger de los mejores para hacer buena labor. Hareis juicio de los capullos, en que está dentro el macho, quando lo mas largos, y puntiagudos, y en los mas redondos, y mas llano del cabo, estan las hembras, y quando estan fuera de los capullos se conocen, que los machos son mas gruessos, gordos, y mas negros; porque estos son tenidos por mas fuertes, y hacen mejor simiente, que los otros, y conviene tomar dos veces mas hembras que machos. Conocereis las hembras, que son mas sutiles, y menos negro el ojo de lo que lo tiene el macho, y assi las pondreis parte sobre paños de lienzo blanco extendidos, y mejor sobre pliegos de papel, extendidos en tablas, para recibir sus huevos: el papel blanco es mas à proposito, y mas acomodado, que no los paños de lienzo; porque se pueden mejor sacar los huevos, que en estan pegados, sin hacerles daño.

*El hilar la seda.* Conviene hacer hilar la seda lo mas presto, que se pueda, y sino pondreis los capullos en lugar que no les dé el polvo, ò que estén cubiertos muy bien, sacados los dobles de los simples, paraque se

e haga mas buena seda : mas sobre todo, escogereis el mejor Maes-
ro, que podreis hallar; porque si se hila la seda de mano de perso-
a, que no sea bien experimentada, no se puede decir el daño, que
e ello se sigue, como lo dexa ver la experiencia; porque se vende
menos del precio el quarto, y aun muchas veces mas del tercio,
no que no fuessen de aquellos, que la hilan à la Velonesa, para
acer velos sutilissimos, la qual da mejor utilidad, que todas las
tras sedas.

*Enfermedades, y curas.*

Estos animalejos, que hacen la seda, estan sujetos à algunas en-
rmedades, y esso quando el que tiene cargo de ellos es negligente
n tenerlos limpios, hasta haver mudado, ò que el viento de Aqui-
on, Cierzo, ò Tramontana, ò el calor del Sol de Medio-Dia los
aya molestado demasiado; todas estas cosas los enferman, y assi
onviene tenerlos bien limpios, y las ventanas, y ahujeros bien cer-
ados, paraque los vientos frios no entren, y tenerles en el aposen-
 un brasero de fuego de carbon bien encendido, sin humo, y po-
er encima del fuego incienso, ò cebolla, cortada à ruedecillas, ò
ordura de puerco salado; porque ellos aman mucho este olor, que
sso los sana; tambien los rociareis con un poco de malvasia, ò con
guardiente; y si ellos fueren molestados del demasiado calor del
ol de medio dia, los rociareis con un poco de agua rosada; y si
ere por haver comido demasiado, los sanareis con dieta, hacien-
olos estar tres, ò quatro dias sin comida; y si huviere algunos, que
tén tocados de un color colorado, ò rojo, y que tuvieren encima
l vientre cierto humor, que les baña, conviene sacarlos presto de
tre los otros, y à la mañana, antes que el Sol salga, poner los sa-
s en el ayre, por un poco de tiempo, despues bolverlos à su lu-
r, y los rociareis con vinagre fuerte, y antes de bolverlos, fre-
reis las tablas con axenjo, y abrotano, y tambien les hareis sen-
 el ayre, y el Sol, con que los rayos no los toquen, acomodan-
 las ventanas, que el ayre de la mañana pueda entrar.

Pareceme, que algunos me estan preguntando las preguntas si-
entes. Primero, quanta cantidad de seda en peso sale de una on-
de labor? Segundo, quanta hoja de moral comen los gusanos,
 salen de una onza de labor? Tercero, quanta seda sale de una
ra de los capullos simples, despues de muertos los gusanos den-
? Quarto, si conviene hacer labor, ò no? Quinto, si conviene
er la seda à medias? Y finalmente, si la hoja es mejor de moral
erido, ò del que viene de grano?

Quanto à la primera pregunta, digo, que si la labor fuere puesta
l baño del vino tibio, y que sea avivada en el creciente de Lu-
na,

na, y en lo demás, feguido el orden, que fe ha dicho, y que los gufanos no fean comidos de ratones, gatos, golondrinas, gallinas, y de otros animales, ò aves domefticas, fe facan en algunos Paífes, y territorios, ocho, y nueve libras de feda; y en otras partes, que los gufanos fon mas grueffos, facan once, y doce libras de feda por onza de labor, con que fe añada otra tanta labor, que faltáre de la onza, que ferá la que irá nadando encima del baño del vino, y con la falta del aducar, que fon los capullos dobles, y los de que hareis labor.

En la fegunda pregunta, digo: que de una onza de labor, los gufanos de ella, fi fueren de labor Efpañola, que es mejor, que la de Italia, comerán cinco quintales de hoja, poco mas, ò menos, fi fe les da con el orden, que fe ha dicho; verdad es, que fi fe les dan, como lo hacen algunas mugeres, que no hacen fino cargarlos de los troncos, ò pimpollos con todas las hojas, y del fruto, que llevan, affi como lo ha cogido el ruin cogedor, no baftarán dos veces mas.

Refpondo à la tercera pregunta: que de los capullos, defpues de muertos dentro los gufanos, fale de ellos dos onzas y media hafta tres onzas por libra de pefo de feda hilada.

En la quarta pregunta, digo: que fi, que conviene hacer labor, que no fea fino por sí proprio: por lo que hay algunos Mercaderes, que compran de ella mucha para vender, y de ellos hay algunos que no temen à Dios; la que les queda, que no la pueden vender la efcaldan paraque no fe avive, y el año venidero la defpiden mezclandola con la nueva; verdad es, que conviene de tres en tres ò de quatro en quatro años renovarla, y que fea de la de Efpaña que es mejor, que la de la parte de Italia.

Digo en la quinta pregunta: que un hombre, que tiene much cantidad de morales, le es mejor utilidad, que dé las hojas à medi feda, que no venderlas en el moral, y fe quita de trabajo, y el qu la toma, le conviene, mayormente fi tuviere en fu cafa famil para hacer efte exercicio, porque folo pone la labor, y el trabajo hafta que los capullos eftén hechos, y entonces los parten por m dio, y efto es un partido honefto para todos; porque fi algun añ los gufanos no fe acertáren, el uno no puede perder mucho, por que no pierde fino la labor, y el trabajo, y es impoffible fe pierd del todo; y el otro, que haga cuenta que todos los años no fe pu de vender la hoja.

Y finalmente en la fexta pregunta, digo, que los remito al tr tado del moral, en el fegundo Libro, donde fe da la razon.

LIBRO

# LIBRO QUINTO

## DE LOS SECRETOS DE AGRICULTURA, Caſa de Campo, y Paſtoril;

EN EL QUAL SE CONTIENEN LOS SECRETOS de la caza de los animales terreſtres, y volatiles, y de los peſcados, y otros animales de la Caſa de Campo, con muchas curioſidades.

### CAPITULO PRIMERO.

### *SECRETOS DE LOS PERROS DE CAZA, Y DE SUS enfermedades, y remedios.*



IGUIENDO mi deſignio, tratarémos aora de la caza de los animales terreſtres, y volatiles, y del peſcado, no porque entiendo, que el Padre de Familias de la Caſa de Campo ſe ocupe del todo en ella, ſino fuere alguna vez, por recreo, los ratos que huvieſſe de eſtar ocioſo, para deſviar malos penſamientos, y divertir melancolías; y aſſi ſe dirá, que hay tres maneras de caza, la una de los animales quadrupedos, como ciervos, javalies, liebres, y conejos, la otra de las aves, y la otra de los peſcados. En cada una de eſtas tres ſuertes de caza ſe puede exercitar el Dueño de la Caſa de Campo, quando ſaliere à la Campaña, y principalmente en la caza de los animales de quatro pies; porque la del peſcado pertenece à los criados en los dias de Fieſta, deſpues de haver oido Miſſa, con la caña, y redes, para tener en ſus comidas algun extraordinario.

La caza de las aves es muy deleytable, y ſi ſe quiere dar credito à Platon, pertenece mas à los criados, que al Señor.

La caza de los animales de quatro pies, como exercicio honeſto,

ha ſido recibida en todos tiempos, y admitida de todas las leyes; mayormente aquella, que no ſe hace de noche, y que no ſe toma ſino por paſſatiempo, y alivio de trabajo, por adquirir mayor promptitud, ligereza, alegria, y fuerza del cuerpo; ſea como ſe quiera, el Señor de la Caſa de Campo, mayormente ſiendo gran Señor, puede algunas veces tomar eſte exercicio por recreacion, deſpues de haver dado orden à todos los negocios, tanto en los de la Ciudad, quanto en los de la Caſa de Campo.

La caza de los animales de quatro pies, como ſon ciervos, puercos, javalies, venados, liebres, y conejos, ſe hace principalmente con perros, cavallos, y con fuerza de hombres, y algunas veces con lazos, y redes, y otras veces con telas; pero eſtos dos modos de tomar los animales, ſon mas para los delicados, puſilanimes, y de poco, que para los hombres de valor, que mas aman la caza, por el deleytable exercicio del cuerpo, que no por el contento, y placer de la boca.

*Quatro ſuertes de perros, y la bondad de ellos.*

Los perros de correr, que eſtan deſtinados à la caza, ſon de quatro ſuertes en quanto al pelo, como blanco, de color de miel, ò melados, manchados, y negros. Los blancos ſon mejores, porque tienen mejor nariz, y ſon veloces, y ardientes, los quales nunca dexan de cazar, por mucho calor que haga, ſin dexar deſviar la caza, ni por el ruido de la gente, que van batiendo las matas, ni por el rumor, y gritos de los cazadores, y tambien obſervan mejor la mudanza de lugar à lugar, y aventajan à las otras eſpecies de perros, y ſon de mas credito, pero quieren ſer acompañados de hombres, que vayan batiendo las matas, y temen el agua, y principalmente en el Invierno, quando hace frio.

Aquellos, que ſon todos blancos, ſon mejores, que aquellos, que ſon manchados de roxo.

Los otros, que ſon manchados de negro, y de griſo ſucio, ſemejante al puerco, ſon de muy poco valor, por lo que ſon floxos, y à mas de eſſo eſtan ſujetos à tener los pies gordos, y tiernos.

Los de color melados, ſe ſiguen deſpues de los blancos en bondad, ſon muy veloces, promptos, y ligeros, y de grande empreſa, y tienen buen ſentido de narices, y obſervan caſi en todo la ventaja como los blancos, excepto, que no reſiſten aſſi el calor, como ni tampoco el batir del cazador, pero ſon mas preſtos, y ardientes; temen el agua, y el frio, y corren ſeguros, y veloces, particularmente deſean correr el ciervo ſobre todos los demás animales, y no cuidan de las liebres, y conejos; verdad es, que ſon mas de ſu fantaſia, y ſon mas dificiles de adieſtrar, que no los blancos, y de mas trabajo.

Los mejores perros, deſpues de los melados, ſon aquellos, que tie-

tienen el pelo mas vivo, tirante à roxo, y que tienen una mancha blanca en la frente, y en el cuello; assimismo aquellos que fueren todos melados; pero aquellos que tiran à amarillez, siendo manchados de griso, no valen mucho; los que son pelosos son buenos, pero muy golosos.

Los perros blancos, y melados no son buenos, sino para los Reyes, Principes, y grandes Señores, y no para los Gentiles-Hombres; porque no corren sino en la caza de ciervos, y no à todos los animales.

*Secretos de las perfecciones de los buenos perros.*

Los grisos corren bien à todos los animales, pero no son assi promptos, ni vigorosos como los otros, mayormente aquellos, que tienen las piernas de color melado, tirante à blanco, no son assi robustos, ni de grande animo; no temen al frio, ni al agua, corren con grande velocidad, y no dexan el animal, hasta que es muerto; verdad es, que temen el calor, y multitud de batidores, y ruido de los hombres, y no quieren mas de cazar animales; pero en retorno de esso es impossible ver correr perros mejores, ni con mas promptitud, que estos.

Los perros negros son gallardos en el correr, pero tienen las piernas cortas, y no son muy promptos, aunque tienen buena nariz, y no temen el agua, ni el frio, y estiman mas seguir los animales de ruin olor, como son los puercos, javalies, zorra, y otros semejantes; pero porque se dice continuamente, que de todos talles de perros hay de buenos, puede ser que el pelo no importe mucho à la bondad de los perros, y que de todas maneras de pelo se hallen buenos; y por esso un perro, de qualquier pelo, puede ser bello, y bueno, teniendo las señales siguientes.

La cabeza medianamente gruessa, mas larga, que gruessa, la nariz gruessa, y abierta, la oreja larga, y medianamente gruessa, de riñones corvo, los lomos gruessos, las piernas gruessas, largas, y recogidas, el talon bien derecho, la cola gruessa, cercana de los riñones, y en lo demás sutil, si no fuere à la fin, el pelo baxo, el vientre rubio, las piernas gruessas, la planta del pie seca, à manera de los de la zorra, la uña gruessa.

Las señales de los perros, machos, y hembras, son las siguientes: El macho debe ser corto, y corvo, y la hembra larga, y la significacion de esta seña semejante es; la nariz gruessa, y abierta, significando, que son de grande ardor de riñones, y de talon derecho, demonstrando presteza, la cola gruessa, cercana de los riñones, larga, y delgada hasta la fin, significacion de fuerza de riñones, y que el perro sea de buena leva.

El pelo rubicundo debaxo del vientre denota, que es apto en el trabajo, ni teme la agua, ni el frio; las piernas gruessas, y el pie de

zorra, y las uñas gruessas, significan que no tiene el pie gordo, y que es gallardo de sus miembros para correr ligeramente sin fatigarse. Y porque es muy dificil poder hallar semejantes perros, los quales son necessarios para la caza, conviene buscar una hembra buena, de buena raza, fuerte, y bien proporcionada de sus miembros, con las costillas,y costados grandes,y largos, la qual hareis,que se tome de un perro bueno,y perfecto, que tenga las señales,que arriba se han especificado, y no en otro tiempo, si fuere possible, sino baxo los signos de Geminis, y de Aquario, que será à fin de Enero, y de Mayo; porque los perros, nacidos en semejante tiempo, no estan sujetos à la rabia, y nacerán mas machos, que hembras.

*La perra preñada, como se ha de tratar.*

Quando la hembra estuviere preñada, que empezáre à demonstrarse en el vientre, no se debe mas llevar à la caza, para quitar ocasion, que no recibiessen algun daño los perrillos del vientre; debese solamente dexar ir por el establo, ò corral, y por la casa, sin tenerla atada, ni encerrada, porque no tomasse enojo, y malpariesse; y en haviendo parido, que será cerca de Marzo, ò Abril, antes del calor, ò frio; porque en estas dos calidades de tiempo acostumbran los mas perros rabiar, y quando empezaren à ver la luz, conviene que sean sustentados con leche de baca, de cabra, ò de oveja, y en el frio, ò calor no sean separados de su madre antes de edad de dos meses; despues se deben sustentar hasta la edad de diez meses con sopas de pan, y de todas maneras de piñata, y despues de diez meses se pueden sustentar en el mismo establo, ò perrera, como se dirá abaxo. Todos los perros de correr se deben sustentar juntos en un establo, ò perrera propria, y acomodada, paraque entre ellos se conozcan, y se entiendan, y se amen mas: lo que no hacen los perros advenedizos, y tomados de diversos lugares.

El pan de los perros debe ser de trigo, cevada, y centeno, iguales partes; porque assi mezclado se mantienen mas frescos, y gordos, y se preservan de muchas enfermedades,que si fuera de centeno los ha- ria perder mucho; y si de trigo puro, bolverian de cuerpo demasiado duros, y por esso conviene mezclar el uno con el otro. En el Invier- no se les debe dar à comer carne, y essa à los flacos, y que corren c ciervo; pero à aquellos, que corren las liebres, y conejos nunca, por temor no se encarnizassen, y fuessen à los animales gruessos, y despues no harian caso de las liebres, y conejos, los quales se entreme- ten ordinariamente entre los animales domesticos, por escapar d los perros, y entonces se pueden dexar ir las liebres, por salir de lo animales domesticos. La mejor carne,que se les puede dar,y los har mas fuertes, y gallardos, es de cavallo, jumenta, y mula. Quanto

la

la carne de los bueyes, bacas, y otras ſemejantes, les es à los perros de mas agria ſubſtancia, y la carne, que ſe les da, debe ſer primero deſollada; porque no conozcan la calidad del animal, ni de ſu pelo.

El buen cazador hará grande eſtima del caldo hecho de carne de oveja, ò de cabra, y de las cabezas de buey, para los perros flacos, que corren las liebres, y conejos, y conviene algunas veces poner en eſte caldo, y piñata algun poco de azafrán. *Comidas de los perros.*

El eſtablo, ò perrera debe ſer pueſto en algun lugar, que dé el Sol de Levante, por medio del qual paſſe algun reguero, ò arroyo de agua, ò de fuente; el alojamiento de los perros ſea fabricado de paredes bien blanqueadas, y que eſté bien pavimentado; porque las pulgas, arañas; chinches, y otros ſemejantes animalejos no los moleſten.

Conviene, que el hombre, que los govierna ſea pacifico, cortés, y blando, y de ſu natural ſea amigo de los perros, y los limpie, y friegue con un manojo de paja; que les dé à comer algo de goloſina, ò chucheria, y los lleve à paſſear por los campos de trigo verdes, y praderias, aſſi por hacerlos paſſear, como tambien para vér la campaña, haciendolos paſſear por el travieſſo, ò entre los animales domeſticos, aſſi de los ganados de lana, como tambien de los animales grueſſos, paraque tomen coſtumbre en conocerlos.

Si los perros fueren enfermos, conviene uſar de los ſiguientes remedios. *Sus enfermedades, y curaciones.*

Para las pulgas ſecas, y otros guſanos, y animalejos, de los quales los perros muchas veces ſe cargan, y principalmente con el grande calor, conviene lavarlos, ò à lo menos fregarlos con decoccion hecha de buena cantidad, con diez buenos manojos de las yervas ſiguientes: berros ſalvaticos, ſalvia, romero, ruda, parietaria, y ſeis puñados de ſal, y todo bien cocido.

Para hacerles caer los guſanillos, conviene tomar pez, reſina en polvo, aloe tambien en polvo, cal viva, y azufre vivo, todo mezclado con hiel de buey, y de eſte licor fregareis el lugar inficionado de guſanos.

Si los perros fueren mordidos de alguna ſerpiente, conviene luego darles à beber zumo ſacado de hojas de freſno, ò un buen jarro de una decoccion hecha de ruda, yerva buena, verbaſco, y retama, en la qual ſe debe añadir el peſo de un eſcudo de triaca, y encima de la mordedura aplicar aſſimiſmo de la triaca.

Quando los perros fueren mordidos de algun perro rabioſo, conviene ponerle luego en un tinajon lleno de agua de mar, ò en defecto de dicha agua, en agua comun, en el qual eſté derretidos quatro almu-

mudes de sal,y esso le preserva à que no se buelva rabioso; y si acontece, que no le dan el dicho remedio, es necessario matarle luego, paraque no vaya entre los otros. Las señales de la rabia son, que van con la cola elevada ácia arriba, y derecha, la boca muy negra, sin bromera, ò espuma.

Para la sarna, y fuego volante, y desuello de la piel de los perros, conviene tomar tres libras de aceyte de nueces, libra y media de aceyte de cardon, dos libras de gordura vieja, tres libras de miel comun, libra y media de vinagre, y hacerlo hervir todo junto, hasta la consumacion de la mitad del vinagre; despues añadir pez, ò resina, pez comun, de cada una dos libras y media, cera nueva media libra, y lo hareis derretir todo junto; despues pondreis los siguientes polvos: libra y media de azufre, dos libras de vitriolo recocido, dos onzas de vedegambre, y de todo esto se hará unguento; y los fregareis con ello, y despues conviene lavarlos con agua, y sal.

*Sus enfermedades, y remedios.*

Para las lombrices de los perros, conviene hacerles una bebida de decoccion de axenjo,abrotano, rasura de cuerno de ciervo, ò hacerles beber pildoras, compuestas de cuerno de ciervo, y de azufre, aloe, y zumo de axenjo.

Si los perros fueren despeados, les fomentareis los pies con restaurativos hechos de yemas de huevos, zumo de granadas, todo bien incorporado, y lo dexareis reposar todo un dia entero.

Los perros muchas veces son heridos de los puercos javalies en muchos lugares del cuerpo, donde segun el lugar, y partes ofendidas, conviene el regimiento del medicamento. Si la herida fuere en el vientre, saliendo las tripas, sin ser rompidas, será necessario primeramente bolverlas à su lugar, y despues ponerle dentro de el cuerpo en el derecho del buche una cala de gordura, y coser la piel por encima, y en cada un punto del hilo hareis un nudo, y cortar el hilo en cada punto, y assimismo por todas las otras heridas, que fueren en otros lugares del cuerpo, poniendo siempre una cala de gordura.

Para las llagas de los perros, es su proprio balsamo el zumo de la brasica marina, puesto subitamente encima de la llaga, para consolidarla, ò tomar del zumo de la yerva, llamada tabaco.

Para contra los cancros, que vienen en las orejas de los perros tomareis una dragma de jabon, aceyte de tartar, sal armoniaco,azufre vedegambre, todo incorporado en vinagre blanco, y agua fuerte, y por nueve mañanas se debe lavar el cancro sobredicho.

Si los perros fueren resfriados por haver corrido en mal tiempo ò

ò nadado en los rios, ò lagunas, ſiguiendo los animales, luego que fueren bueltos à ſu eſtablo, ò perrera, los calentareis delante de un grande fuego, y deſpues los limpiareis del lodo.

Muchas veces acontece, que corriendo los perros por la campaña entre malezas, ò otros lugares aſperos, y ſalvaticos, ſe deſuellan los pies, por eſſo conviene lavarlos con agua ſal, y hacerles un emplaſtro de yemas de huevos, batidos con vinagre fortiſſimo, y zumo de la yerva piloſella. *Secretos para ſus enfermedades.*

Si los perros, corriendo, fueren heridos en alguna parte del cuerpo con la punta del cuerno del ciervo, ò de los dientes del puerco javalí, conviene poner emplaſtro en el lugar, de la raiz de conſuelda mayor, corona de rey, aceyte roſado, partes iguales, y antes que ſe aplique el emplaſtro, quitareis los pelos del lugar ofendido.

Para hacer orinar los perros, los hareis beber una decoccion hecha de vino blanco, y de malvas, y malvariſcos, raiz de hinojo, y de zarza.

Si los perros tuvieren llagas en las orejas, deſtilareis agreſta, mezclada con agua de ſexfolio, continuandolo por tres, ò quatro mañanas.

No es ſuficiente tener numero de buenos, y bellos perros, que tengan la bondad, y belleza arriba dicha, ſino ſe adieſtran en la caza. Conviene que el hombre que los govierna los enſeñe à la corneta, à nadar, y poner al agua, paraque ſean mas promptos, è inſtruídos al ſeguimiento de los animales, ſi aconteciesse, que para ſalvarſe ſe fueſſen à algun rio, ò laguna. Deſpues ſe deben llevar una vez en la ſemana, por lo mas, à la campaña; pero no antes que tengan diez y ſeis, ò diez y ocho meſes; porque antes de eſte tiempo no ſon aun del todo reforzados, ni ſeguros encima de ſus miembros. Y ſobre todo conviene ſaber bien à qué manera de caza los quereis adieſtrar, ò enſeñar, ſi fuere para correr el ciervo, ò el puerco javalì, ò las liebres, ò conejos; porque de aquellos animales, en los quales hareis correr la primera vez, ſiempre ſe acordarán; ſi bien hay algunos naturalmente inclinados à caza grueſſa, y ſe llaman ſabueſſos; otros à liebres, y ſe llaman galgos; otros à conejos, y ſe llaman podencos; otros à perdices, y ſe llaman perdigueros; y tienen todos diferente talle, y aſſi les dareis à comer de ella paraque la guſten. No los hareis correr de mañana, ſi fuere poſſible; porque acoſtumbrados à correr al freſco de la mañana, ſi deſpues corren al medio-dia, en haviendo ſentido el calor del Sol, no quieren mas correr; y por eſſo no conviene enſeñar los perros jovenes dentro *Adieſtrar los perros jovenes.*

la tela; porque no hacen ſino lanzarſe con el animal, y eſte modo puede ſer viſto de todos, y en todas las horas, y haciendolos deſpues correr fuera de la tela, y que el animal ſe alexa un poco dellos, luego lo abandonan, ò apechugan, y le dan la caza; y finalmente para enſeñarlos mejor, ſerá bien poner los perros jovenes todos juntos con quatro, ò cinco de los viejos, quando querais hacerlos correr.

## CAPITULO SEGUNDO.

### *SECRETOS DE LA CAZA DEL CIERVO, Y DE LA utilidad, que ſe ſaca de ella, y de los remedios, que la Madre de Familias de la Caſa de Campo puede ſacar para ſu familia.*

*La caza del ciervo pertenece à los Reyes, y Principes.*

LOs Reyes, Principes, y Grandes Señores, à los quales conviene la caza del ciervo, y no à otros, no ſerán ſolicitos en hacer correr el ciervo, ſin antes haver entendido de ſu cazador, qual es el ciervo, que han de correr, ſi es joven, ò viejo, bello, grande, grueſſo, y que merece ſer cazado, y deſpues donde es ſu retirada. Conocerá el cazador la edad, y belleza del ciervo, por el juicio, que puede hacer de ſus veſtigios, del excremento grueſſo, del lugar por donde huviere paſſado, de los ramos, que havrá echado, y de las yervas, que havrá piſado.

*Señales de la edad del buen ciervo.*

Las ſeñales del ciervo bello ſon, el veſtigio grande, y largo, y con lo eſtampa del pie en la tierra, el talon grueſſo, y largo, la pequeña abertura, ò hendidura, por el medio del pie largo, ò abierto, la pierna larga, el pie grueſſo, y corto, y que no corte de punta, el eſperon raſo, y grueſſo. El ciervo viejo en el caminar no paſſa el pie traſero al de delante, antes queda quatro dedos atrás por lo menos, lo que no hace el ciervo joven; porque en el caminar no paſſa el pie traſero al de delante, como hace la mula que vá de camino.

La cierva tiene comunmente los pies largos, y eſtrechos, eſcavados con hueſſos pequeños, que cortan.

*Señales para conocer la edad de el ciervo.*

Los excrementos de los ciervos no ſon ſemejantes en todos tiempos; porque los unos ſon formados, otros torcidos, otros llanos. En el mes de Abril, y Mayo los ciervos viejos hacen los excrementos llanos; y ſi fueren largos, macizos, y grueſſos, ſerá ſeñal, que el ciervo es de diez cuernos pequeños, que proceden del tronco. En el mes de Junio, y Julio hacen mas excrementos grueſſos, y reto-

ti-

tijados, y harto blandos; todavia hay algunos, que lo hacen llano hasta medio Julio, y despues de medio Julio, hasta la fin de Agosto, sus excrementos estan formados gruessos, largos, untosos, y olorosos.

Se puede distinguir el ciervo de diez cuernos de los viejos, en el llevar la cabeza caminando; dicese, que quando un ciervo passa un bosque ramado, vá hurtando con la cabeza las ramas de los arboles, de donde viene, que si la cabeza del ciervo es alta, y larga, la lleva cerrada, y poco alargada, y el conocimiento, que desto puede tener el cazador, no es sino despues de medio Julio, hasta el Marzo; porque los otros quatro meses, Marzo, Abril, Mayo, y Junio los ciervos mudan, y se les caen los cuernos; verdad es, que empiezan à sacar los cuernos nuevos, assi como se vá alzando el Sol, y su comida vá creciendo, y endureciendo, y assi ván creciendo sus cuernos, y à medio Junio su cabeza está fornida de aquellos, que havrán llevado todo el año, con que estén en buena tierra de alimentos, y que no se les haya dado molestia.

Por los cuernos de la cabeza del ciervo se puede hacer juicio de su edad; porque el primer año no hacen cuernos, el segundo año hacen el primer cuerno, que se llama el puñal, que son los troncos principales; el tercer año ponen quatro, seis, ù ocho cuernecitos en dichos troncos principales; el quarto año ocho, ù diez; el quinto año diez, ù doce; el sexto año ponen doce, ò catorce; el septimo año, sus cabezas están señaladas de todos aquellos cuernos, que de aqui adelante llevan, sin mas multiplicar; si no es el que se hacen mas gruessos. Se conocerán assimismo siempre los viejos, quando tuvieren los cuernos muy largos, y gruessos, y el tronco bien bruñido, y crespado, la cabeza grande, y la frente larga.

Por los passos puede el cazador hacer juicio si el ciervo es grande, y gruesso, y si correrá largamente con los perros; porque todos los ciervos, que tienen el passo largo, corren mas largamente, que aquellos, que los tienen corto, y son mas ligeros, prestos, y de mejor llevada.

*Secretos del ciervo.*

El ciervo se puede conocer si es alto encima las piernas, y assimismo de qué gordura es su cuerpo, teniendo cuenta si el lugar por donde huviere entrado en el fuerte del bosque entre los arboles, y en el bosque, la traza, y vestigio, que havrá dexado entre sus piernas; porque de aquella altura, que havrá batido con el vientre las yervas, y ramos de aquella altura, y piernas debe ser juzgado, y la gordura del cuerpo se descubre de los dos lados, por donde su cuerpo ha passado; porque havrá rompido, y batido los ramos secos

de

de todos lados, y de este modo se puede medir su gordura; y en quanto al acostarse los ciervos entre las matas, y ramos, quanto mas viejos son, tanto mas presto se acuestan, y friegan, y aun entre los arboles gruessos; y quando el cazador viere, que los ramos del arbol fueren batidos, y rompidos, entonces puede conocer quan altos, y gruessos son de cuerpo. Aunque estas señales sean un poco obscuras, con todo, con estas, y las demás señales arriba dichas, puede tener conocimiento de la edad, y belleza del ciervo.

El buen cazador debe saber, y estar cierto de la retirada, y del lugar donde el ciervo se puede llevar; y para estar mas seguro de esso, conviene embiarle un perro golofo, que sea buen explorador, y que tenga el olfato, y sentido muy exquisito, para poder mejor, y mas facilmente hallar el rastro, y camino del ciervo.

En este interin el cazador no debe ser ignorante del lugar en general, ni del lugar donde acostumbra el ciervo à retirarse, los quales son diversos, segun los meses, y tiempos del año; porque los ciervos mudan de lugar, y comida cada mes, segun el Sol vá subiendo; y por esso conviene en el mes de Noviembre, buscar el ciervo en las grullas, y virgultas, de las quales ván à comer las simientes, y flores para remudar, y poner los cuernos, despues de haver ido en amor. En Diciembre se retiran en las profundidades de los bosques, por defenderse del viento frio, y nieve. En Enero se ponen en el lado del bosque, y ván en busca de los trigos verdes, centeno, y otros semejantes. En Febrero, y Marzo, por lo que se despojan de los cuernos, se retiran en las mas grandes malezas, y lugares frondosos, en los quales se entretienen todo el mes de Abril, y Mayo. En Junio, Julio, y Agosto ván à los bosques muy espesos; porque entonces están en su grande calor, y tambien ván al agua, à causa de la grande sed, que les induce alteracion la rosada, rocío, y humedad de las yervas, y pimpollos, los quales empiezan à endurecerse. En Septiembre, y Octubre dexan los bosques espesos, y ván en amor, y entonces no tienen comida, ni lugar cierto; porque segun el rastro, y vestigio de la cierva, ponen la nariz en tierra, para sentir el olfato sin respirar, y assi ván de noche, como de dia tan llevados de la luxuria, que piensan, que no hay cosa, que les pueda hacer daño, y viven de poco; porque no comen sino solo de lo que se les representa delante, siguiendo puramente el rastro de la cierva, y principalmente en este tiempo son muy comodos de matar, si la caza fuere buena; y assi el cazador estará enseñado de los lugares de la retirada del ciervo; porque no lo vaya buscando en otras

par-

partes; despues, aunque por el indicio arriba dicho esté informado del lugar, no le queda mas, que solo saber la retirada particular, y para hacer curiosa indagacion, conviene que à la mañana à buena hora se transfiera à el lugar, en el qual conocerá que el ciervo está retirado, por la hora, y tiempo presente, como está declarado, y debe tener apercibido su perro goloso sin fressa oculta para sentir el rastro, haviendole primero bañado muy bien la nariz con vinagre, paraque tenga mejor sentido, ù olfato. Puede tambien hacer juicio por las demás advertencias arriba especificadas: con todo, el cazador en este caso se debe governar, segun la diversidad de los lugares en los quales estuviere la cerca; porque otra practica de hallar la retirada del ciervo debe ser observada en los bosques cortados, otra en los espesos, otra en los bosques altos, y esso se debe conocer mas presto por la experiencia, y practica de la caza, que no por escrito; y por obviar prolixidad, no se dirá otra cosa.

*Secretos de la caza de el ciervo.*

Despues que el cazador haya largamente buscado, y haya tenido cognicion de la belleza del ciervo, como tambien de su retirada, debe ir à referirlo al Rey, ò su Señor, haciendole saber su diligencia, y los excrementos, que havrá hallado del ciervo, diciendole todas las señales, è indicios del ciervo, y entonces el Rey, ò el Señor pueden hacer eleccion del dia, y hora para ir à la caza, en el lugar, que el cazador le dió noticia, y relacion.

El dia señalado de la caza, conviene, que el cazador de à pie tenga el orden de la partida à la mañana à buena hora, teniendo su aparejo, assi de su comida, como de los perros de tres suertes, y de todas las otras cosas necessarias; y quando estuviere junto al lugar, buscará diligentemente la retirada del ciervo, tanto con el perro mudo, quanto por otros modos, que puede hallar antes, que no dé lugar à los perros.

*Como conviene disponer los perros.*

Descubierto el ciervo del cazador, ò sentido del perro mudo, conviene disponer, y poner sus lazos en tres, ò quatro partes ciertas; porque los perros encima de ellos puedan socorrer à aquellos, que fueren estroncados de correr, ò havrán perdido el tino del ciervo, y adquirido nueva caza en el animal: estos perros de encima lazos, sean divididos por bandas, en defecto de los primeros, que dexaren de correr, y los de la ultima banda sean de los mas gallardos, habiles, y crueles, los quales irán siguiendo el ciervo, no por el derecho como los otros, pero aun por delante con grande corage, y animo.

Puestos los perros de encima los lazos, en el lugar mas comodo, con-

conviene desatarlos para correr, segun el lugar, en el qual huvieren visto al ciervo: la turba de los hombres de à pie segundearán con los perros, y tañerán las cornetas para encorralarlos, y cortarán, y lanzarán ramos de arboles por el camino del ciervo, para hacerle tropezar, si no fuesse, que el cazador lo huviesse ya hecho el dia antes, que buscaba la retirada del ciervo. Si acontece, que en este interin el ciervo en el correr viniesse à passar cercano de los perros de encima de los lazos, el patron, que tiene cargo de estos perros, debe advertir, si este ciervo es perseguido de algunos perros de la turba; entonces debe desatar à una banda sus perros, y tañendo la corneta, dandoles siempre animo, y cortando, y lanzando ramos por donde el ciervo ha de passar; pero si vé que los perros de los hombres de la turba no se acercan, y que no sienten la turba de la caza, no debe hacer encima lazos, sino solamente caminar por el camino por donde vá el ciervo, por hacer su relacion à los de la compañia de la caza, y por saber si es este el ciervo, que se caza, ù otro; porque algunas veces se puede lanzar otro ciervo de otra banda, con el ruido de los hombres de la caza: en este interin los de à pie de la caza, deben segundear, y cotejar siempre los perros, para ponerlos bien en sí, y dar remedio en el desorden, si sucediesse, que huviessen ya perdido el rastro; conviene tambien tener advertencia del engaño del ciervo, el qual quando se vé cazado cercano de los perros, se esfuerza de salir de su vista, y librar, y dar los mas diversos modos; porque vá algunas veces à buscar los otros animales demesticos, y se pone entre ellos para dexar discorrer los perros, los quales no pueden hallar el viento, ni el olor de él; porque se pone todos los quatro pies debaxo del vientre, y respira su aliento al fresco, y humedad de la tierra; y es malicia natural en conocer, que los perros sienten mas su aliento, y el de sus pies, que de otra parte de su cuerpo; y para obviar este engaño, conviene haver echado mucha copia de ramos cortados de los arboles en la entrada del lugar fuerte, por donde el ciervo debe passar, para poder hallar su ultimo rastro, lo que demostrará bien el lugar por donde huviere passado; y assi, algunas veces viendose el ciervo cazado de los perros, y que no se puede librar de ellos, vá de fuerte en fuerte à buscar la altura, y la cierva, y los cervatillos se mezclan entre ellos, y algunas veces la conduce, y los hace huir juntamente con ellos el espacio de una hora, ò mas de camino; despues los abandona, y esparce por su destierro, fuera, y lexos de todos caminos, entendiendo, que su engaño se ha descubierto por el exquisito olfato de los perros

*Engaños del ciervo.*

y

y ſagacidades de los cazadores, buelve por ſu camino primero, para romper ſu primer raſtro para engañar los perros; deſpues ſe pone corriendo por alguna ſenda, con toda la ligereza, y fuerzas, de que naturaleza le ha dotado; y para impedir ſemejante engaño, los peones deben guardar quando el ciervo fuere acompañado de otros animales, y que huye con ellos para echar los perros viejos de la caza en perſeguir el ciervo eſtando cercano de ellos, por ſocorro, y ayuda.

Si el ciervo toma el camino mayor, paſſando de todas ſuertes de animales, donde ponen la tierra én polvo; de manera, que paſſando el ciervo, el polvo movido luego cubre la eſtampa del pie, donde toca la uña, y por eſſo los cazadores de à pie deben poner los ojos en la tierra, por ver curioſamente ſi conocerán algun raſtro, ò veſtigio del ciervo, y entonces pondrán muchos ramos, y echarán los perros dando gritos: *Ala, ala, ala.* Algunas veces acontece, que los ciervos paſſan el campo al través de ciertos lugares quemados, de donde los perros no pueden hallar ningun ſentido, por quanto el ſentido del fuego es mayor, que aquel del ciervo, y los perros deſiſten de correr, haviendo tomado eſte ruin olor por la nariz: entonces ſerá neceſſario, que los peones ſe deſvien un poco de ſu camino con los perros; deſpues quando hayan paſſado derechamente de los perros, los harán correr.

Algunas veces corre el ciervo al contraviento, por engañar el olfato de los perros, y para mejor oir los alaridos, y voces de los perros, que le perſiguen; entonces conviene, que el cazador tenga cuenta en el veſtigio, y camino del ciervo.

*Señales de el ciervo herido, y maltratado.*

Otros ciervos hay, que por tiro ſe fingen heridos, y rompidos, poniendoſe tendidos en tierra delante del cazador de à pie, y hacen mueſtra de ſer maltratados de los perros, como ſi fueſſen dañados, y mal heridos: ſemejantes ſeñales ſe deben juzgar muy malicioſos, y de grande ligereza para correr largamente, confiandoſe de ſus fuerzas; de donde conviene, que el cazador tenga inteligencia para poder diſcernir los daños del ciervo; porque algunas veces ſe finge ſer maltratado, y no lo es.

Las ſeñales del ciervo maltratado, ſon las que ſe ſiguen: Si huyendo no huele, ni ve el hombre; ſi baxa la cabeza, poniendo la nariz en tierra; ſi abre, y pliega las piernas; ſi en viendo algun hombre ſube en alto la cabeza; ſi hace grande esfuerzo, para dar à entender, que tiene aun fuerza, y vigor; además de eſſo, ſi tiene la boca negra, y enjuta, ſin eſpuma, y la lengua retirada à dentro; ſi ca-

*Engaños del ciervo, que está herido para huir.* caminando refirma la uña, como si fuera al seguro; despues en subito se esfuerza, y la abre, haciendo de grande lanso, dando de rodillas en tierra muy à menudo, y siguiendo comunmente el camino; si halla algun passo yendo de largo, buscando una salida para passar, por lo que no tiene vigor, y fuerza para saltar encima. Además de mucho correr, tiene muchos engaños el ciervo para huir quando es herido, ò maltratado, y que no puede hacer mas resistencia, teniendo perdída toda la esperanza, dexa los bosques baxos, y espesos, y toma el camino de los campos, ò se pone en algun rio, ò estanque; porque muchas veces sucede, que se libra de los perros, porque en lugar campestre el sentimiento del rastro del ciervo es muy pequeño, y quando se pone à la agua, procede de manera, que va mas presto, segun va el agua, que no contra el agua, por quitar el olor de sí à los perros: en semejante huída de ciervo debe el cazador dar orden; si huyere por alguna campaña, ò apartamiento, será diligente en ver de ojos la traza del ciervo, y con el sonído de la corneta moverá, y excitará à los perros nuevamente à correr; y si el ciervo fuere precipitado al agua, ò fuere por refrescarse, ò por el ultimo remedio de la vida, el cazador guardará aquel passo por donde el ciervo huviere entrado en el agua, poniendo alli cantidad de ramos cortados, y aguardando al ciervo en el passo; y viendo, que no sale del agua, debe hacer entrar los perros, ò temiendo de resfriarse, tomar una barqueta, ò sabiendo nadar, desnudarse, y en estando desnudo entrar en el agua con un puñal en la mano para matarlo: por esso no le debe seguir, sino en lugar de hondura de agua; porque si el ciervo tomaba tierra, podria herir à alguno de su compañia con la cabeza; pero en el agua profunda no tiene fuerza alguna.

Quanto en lo demás, conviene usar de mucha cortesía en dar la caza al ciervo, que se afirma en el ladrar de los perros, que quando el ciervo no puede mas, y siendo del todo privado de la esperanza de la vida, sufre los perros, que le estan cercanos; porque entonces está en mucho peligro, y procura con los cuernos al primero de sus cazadores, que pueda herir, y por esso conviene ir con gran cuidado al ciervo, que se detiene en el ladrar de los perros, y no debeis fiar demasiado de él.

*Repartimiento del ciervo despues de preso.* Quando el ciervo fuere tomado, y sea hecho el golpe, luego debe tañer la corneta en retirada, para llevarlo donde está el cazador, y demás compañia, y los perros; y despues, que hayais presentado el pie derecho del ciervo al Rey, ò al Señor, repartireis el ciervo en pedazos, segun la intencion, no olvidandose de hacer parte à los per-

perros, porque se acuerden de la caza; y al perro goloso, que es aquel que con su olor havrá enseñado la retirada del ciervo, le dareis la cabeza, y el corazon; à los demás les dareis el cuello, y los essos, ò por mejor, tomareis pan, y lo cortareis à pedazos en una sarten con queso, y mojarlo todo con la sangre del ciervo assi caliente, y pondreis luego essa preparacion encima de la piel del ciervo, extendida encima de las yervas, y en este intermedio todos se pondrán à tañer las cornetas, para dar alegria à los perros.

Algunas veces, despues de esta primera comida de los perros, se acostumbra hacer otra de las entrañas del ciervo, y la cabeza, dandola à los perros despues de haverles hecho fiesta, teniendo la cabeza alta en la lanza, y en este tiempo, que los perros comen las entrañas del ciervo, los alegrareis con el sonído de las cornetas.

*La utilidad de la presa.* Aunque la caza del ciervo, como tambien de los demás animales salvaticos, se hace para los grandes Señores, mas por el exercicio de el cuerpo, y por recreacion del animo, que por otra intencion; assi la presa no es sin provecho, del qual despues de la comida, se sacan muchos remedios de las partes de sus miembros.

Quanto en el comer de la carne del ciervo, no es muy agradable, si no fuere de la parte del extremo de las ancas, y las costillas; porque hablando en general, y en verdad, la carne del ciervo es muy dura, de mal gusto, melancolica, y de dificil digestion en el estomago, y facil en causar muy grandes enfermedades; verdad es, que muchas Damas son de opinion, que la comida à menudo de la carne del ciervo libra à la persona de todas maneras de calenturas, por lo que este animal en ningun modo está sujeto à calenturas, y assi acostumbran todas las mañanas, en levantandose, gustar de la carne del ciervo; y assimismo, quien fuere curioso de su salud, no debe comer de semejante carne, si no fuere de los cervatillos tiernos, criados en casa, y à la mesa de los Principes, y grandes Señores.

*Virtudes del ciervo.* En el corazon del ciervo se halla un huesso, que es singular para todos los desmayos, temblores, precipitaciones, y otras aflicciones del cuerpo, veneno, tosigo, y peligro de peste. Dice Carlos Estevan, *Carlos Estevan.* Medico, que él ha visto este huesso, que es pequeño, y sutíl, à modo de una astilla de madera, y que vale para los efectos recitados.

La sangre del ciervo deshecha, y puesta en una ayuda, sana la disenteria, y restriñe el fluxo del cuerpo, y bebida con vino, es singular contra el veneno.

El miembro genital del ciervo, bien lavado con agua, y la dicha agua, donde fuere lavado, bebida luego, sana el dolor colico,

y

y la orina retenida, y poniendo dicho miembro en infusion con vinagre, por espacio de veinte y quatro horas, y despues dissecado, y hecho polvos, y tomando el peso de un escudo, y bebido con agua de llanten, sana el fluxo de sangre, y toda manera de fluxo del cuerpo; y assimismo dissecado, y puesto en polvos, puede ser mezclado en los remedios proprios; y tambien se puede valer de ello para el dolor de costado, y contra la mordedura de serpientes, usandolo solo, ò mezclandolo con cosas proprias à dichas enfermedades.

El cuerno de ciervo quemado, y puesto en polvos, tomado con miel, mata las lombrices.

El cuerno de ciervo tierno, y joven, cortado à pedazos, y puesto en una olla de barro vidriada, y cerrada con argamassa, y puesta en un horno caliente, hasta tanto, que esté dissecado, que pueda ser reducido en polvo, añadiendo pimienta, y myrrha, se hacen unos polvos singulares contra el dolor colico. Los tuetanos, y gordura de ciervo son proprios para hacer unciones, y emplastros para la gota fria, y apostemas duras, y dificiles de ablandar.

## CAPITULO TERCERO.

### *SECRETOS DE LA CAZA DEL PUERCO JAVALI, y de los remedios, que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede sacar de sus partes, para las enfermedades de su familia.*

*Caza del puerco javali.*

EN la caza del puerco javali conviene ir muy advertidos, porque es mas dificil, y peligrosa, que la del ciervo; porque el javali no tiene temor à los perros, antes los aguarda, y de su propio motivo los assalta, y sigue hasta dentro de sus casas para morder, y hacerles daño con sus dientes, y cortantes navajas; la herida de la qual en las partes del cuerpo es incurable, y entonces el buen cazador, que tiene cuenta con los perros de correr el ciervo, y liebre, no debe hacer cazar el javali, sino de los perros de monteria, llamados sabuessos, de los quales es proprio tomar el javali, ò con tela, ò matarlo con escopeta, ò espada, como se dirá.

Sea como se quiera, no todos los javalies merecen ser cazados, sino tan solamente aquellos, que no passan de edad de quatro años, aunque sean bellos, gruessos, y gordos; porque despues de quatro años el javali se enflaquece, y pierde toda su bondad; ni conviene cazarlos en todo tiempo, sino à mediado Septiembre hasta Diciembre, que empiezan à ir en amor; con todo, que en Abril, y M
so

on mas faciles de poner à la tela, que no en otro tiempo; porque uermen mas profundamente en estos dos meses, que no en otro iempo, por comer de las yervas fuertes, que les commueven la sangre, y les hacen subir el humor al celebro, aunque el nuevo tiempo les remueve la sangre, que es causa de su mejor reposo.

Conocerá el cazador la grandeza del javali, que debe ser cazado, por las señales siguientes; esto es, en su estampa del pie en la tierra, n la punta de la uña, y en el excremento: conocerá si el javali es bello, y grande, si tuviere la estampa, ò planta del pie en tierra grande, y larga, y la punta del rastro lisa, y gruessa, y el talle largo, de la huella renisado, sin demonstrarlo cortando, el talon largo, el esguardo gruesso, y abierto, del qual debe batir en tierra ncima del duro, por donde camina: assimismo la pisada debe ser mas larga, que aquella de delante, denotando la grositud de entre as piernas; el crespo, que es entre el esguardo, y el talon, se estampa en tierra, demonstrando los passos grandes, y largos; y si uere la señal de lo pisado honda, y larga, demuestra tambien la grandeza: la impression honda, y larga demuestran la largueza, y grositud, y edad; la cama del javali ancha, larga, y grande, demuestra un javali grande, ò en la partenza de la cama se puede conocer en el entrar fuerte con las hojas, y yervas, que estan en la cama; porque quando sale se lleva el lodo, y suciedad, el qual señala de hojas en el entrar dentro; se puede hacer juicio de su disposicion, atendiendo à que despues, que el javali se ha puesto en ierra en la cama, se va à fregar contra algun arbol, en el qual estampa su altura. *Secretos del javali.*

Los excrementos del javali gruessos, y largos, demuestran su grandeza; con todo esso el cazador no debe llevar à los de su compañia à ver estas señales, sino que se debe contentar, en que le observen el lugar, donde los huviere de hallar.

La diferencia, que hay entre el puerco javali, y el puerco domestico, es la que se sigue: El javali en el caminar traspassa siempre con l pie trasero al de adelante, ò muy cercano, y se afirma mas de la ña de delante, que no del talon, y bate comunmente de la guarda n tierra, la qual alarga por defuera; el puerco domestico en el caminar abre la uña de delante, y aprieta mas del talon, que de delante, y su pie trasero no abanza de ninguna manera al pie delantero, y la planta de su pie es llena de carne, que no puede llenar la orma del pie, como hace el del puerco javali: assimismo el puero javali hace la impression en tierra mas profunda, por tener la ña mas larga, y quando llega al campo sembrado, sigue volunta- *La diferencia del javali con el puerco domestico.*

riamente por una linea por todo el largo; lo que no hace el puerco domeſtico, y hace un raſtro por una parte, y otro por otra mas lexos, atraveſſando la linea, ſin que la impreſſion ſe entretalle la una con la otra; deſpues quando el javali va al trigo, lo bate todo raſo, y el puerco domeſtico no; el javali tiene eſta propriedad, que nunca enferma de lepra, como el puerco domeſtico.

La diferencia, que hay entre el puerco javali macho, y la hembra, es la que ſe ſigue: El javali macho alarga mas la pierna traſera en el caminar, que no la hembra, y comunmente pone el veſtigio traſero en el extremo del de delante por afuera, por cauſa de la carnoſidad, y gordura, que tiene entre las piernas, lo que no hace la hembra; porque ſon unidas de entre las piernas, y por eſſo camina mas eſtrecho; la hembra no eſtampa el talon tanto como el macho, y tiene la uña mas larga, y aguda de delante, y mas abierta la piſada, y la planta traſera mas eſtrecha, que la del macho; el javali macho, apenas grita quando le matan, mayormente quando es grueſſo; pero la hembra ſe hace mucho à ſentir.

*El lugar del puerco javali.* El puerco javali no tiene lugar cierto, y por eſſo ſe dice, que no es ſino foraſtero, porque no hace otra coſa, ſino correr de un boſque en otro; pero no obſtante le place mucho vivir en el País, y tierra, donde fue nacido, tanto, que ſiendo cazado de perros en algun boſque, ò eſpeſura, irá ſiempre huyendo ſin detenerſe, haſta llegar al lugar de ſu nacimiento, adonde le parece eſtar ſalvo, y tener alli ſu refugio, y fortaleza. Hallaſe las mas veces en las tierras donde hay avellanos, y frutas de olmo; porque ſe recrea, y deleyta con ſemejante paſto, como tambien con las bellotas.

*La preſa del puerco javali.* Quanto à la caza del puerco javali, mas requiere fuerza de hombres, que de perros, y aſſi ſe puede uſar menos de ellos; pero con tal prudencia, que el cazador de à pie eſté continuamente junto con el perro, en el lugar mas fuerte, que pueda hallar, para conſtreñir al javali; porque quando ſe ve cazado, corrido, y deſeſperado de los perros, y del cazador, ſe embalece, abola, y pierde en aquel punto la viſta, y embiſte con ſu furia contra los perros, y huye; entonces conviene dexar algun perro en eſte lugar, y no de los jovenes, ſino de los mas viejos, y correr por ſocorrer al primero, y dar mas fuga al javali: no conviene dudar, que uſe algun engaño, quando los perros lo ſiguen, y le eſtan cercanos; y deſpues que hayan corrido mucho, el cazador debe atender al ladrar de los perros, ò lo que es mejor, debe luego, lo mas ſecretamente que pueda, circuirlo, è ir à todo correr al encuentro de él con la eſpada en la mano, y no hacer falta de matarlo: no conviene,

ne, que tenga la mano baxa, paraque le pueda herir en la cabeza, ſino que la lleve alta, como ſe ha dicho, y al dar el golpe de la eſpada, tenga cuenta de no herir al javali de la parte del cavallo, ſino de la otra banda; porque del lado, que el javali ſe ſiente herido, buelve la cara, y ſería cauſa, que mataría, ò heriría al cavallo: es coſa cierta, que poniendo collares à los perros, que hacen ruido quando corren, el javali no ſe mata tan preſto, antes huye de delante de ellos, ſin eſperarlos.

La utilidad de la preſa del puerco javali es duplicada de la del ciervo; lo uno, quanto al comer; lo otro, quanto à los remedios, de que la Madre de Familia de la Caſa de Campo ſe puede valer. En quanto à la carne del javali, es ſin comparacion mejor, que la del ciervo, como lo ſignificaron los antiguos Romanos, quando en los mas ſumptuoſos banquetes hacian ſervicio de un javali todo entero; y por eſſo los Principes, y grandes Señores de nueſtro tiempo los aprecian mucho, y ſobre todo la cabeza, que es eſtimada por comida muy delicada, y exquiſita, y aun hacen grande eſtimacion de tener javalies tiernos, y jovenes en las fieſtas, y banquetes en el Invierno; y por decir verdad, la carne del javali es de gran ſuſtento, y cria gran cantidad de buena ſangre, que es cauſa, que los Medicos hacen grande eſtimacion, y mayormente de aquella de los javalies, que ſe han cogido cazando. *Utilidad de la preſa del javali.*

Quanto à los remedios, la orina del javali tiene muchas virtudes; conviene tomar la vexiga del javali, en la qual haya alguna cantidad de orina, y mezclarla con un poco de aceyte en la miſma vexiga; deſpues atarla, y ponerla colgada en el humo de la chimenea, y dexarla, haſta tanto, que la orina haya adquirido una conſiſtencia de miel; hecho eſto, conviene ſea conſervada diligentemente con ſu vexiga, para uſar de ello en ungir el ombligo, pulſos, y nariz de los niños, que ſon atormentados de las lombrices: coſa muchas veces experimentada con feliz ſucceſſo: eſta orina aſſi preparada, rompe las piedras de la vexiga, bebiendo algun poco. *Virtudes.*

Su hiel es buena contra las arenas, y piedras de los riñones.



## CAPITULO QUARTO.

### *SECRETOS DE LA CAZA DE LAS LIEBRES, Y CONEJOS, con las utilidades, y remedios, que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede hacer de sus partes para su familia.*

*La caza de las liebres, y conejos.*

QUanto à la caza de las liebres, y conejos, es mas deleytable, y de mas recreacion, y de menos gasto, no tan solamente para los Gentiles-Hombres, mas aun para los hombres de qualquier condicion, que la de los demás animales: esta caza trae grande contento, y recreacion cada hora, y con poco gasto, sin peligros, ni inconvenientes, los quales vienen à menudo à aquellos, que corren el ciervo, ò javali, y pueden recibir el contento en ver el espiritu admirable en la naturaleza de la liebre, y de lo que ella usa para librarse de los perros: por tanto esta caza se permite al Padre de Familias de la Casa de Campo, paraque se exercite en ella quando pueda, porque le dará grande placer, y utilidad.

Por quanto esta caza se conduce principalmente à fuerza de perros, llamados galgos, el Gentil-Hombre que quisiere deleytarse, y tuviere los galgos jovenes, para enseñarlos debe observar dos cosas; la primera, que de principio los dexe ir libres, y correr en todas maneras de tierras; esto es, en la plana, bosques baxos, y altos; porque si de principio se enseñan à cazar tan solamente en los bosques grandes, y baxos, no cuidarán de la plana, y campaña, sino que irán à buscar los bosques donde estan solicitos en hallar liebres: la segunda es, que no conviene enseñar à los perros à cazar por la mañana, por causa de la rociada, y fresco de la tierra, sino al medio dia; porque enseñados à cazar al fresco, despues quando querais, que cazen al tiempo del calor, en sentirlo, no quieren mas buscar, ni cazar, aunque el verdadero tiempo para enseñar los perros jovenes à la caza de liebres, es desde el Septiembre, hasta el Diciembre; porque el tiempo entonces es templado, y tambien porque las liebres son mas pesadas, y gruessas, y no saben, ni pueden librarse de las malicias, y engaños de los galgos, los quales les dan alcance muchas veces, y toman placer, y se adiestran mejor, que no si huyessen, y se alexassen de ellos.

*Señales de la buena liebre, y su retirada.*

En lo de la caza de la liebre, el cazador debe tomar aquella, que mas presto pueda hallar, por causa de la ligereza, y engaños infinitos de este animalejo, el qual engaña à menudo con su trabajo; y si al-

algunas veces es permitido al cazador, por buena ventura de caza, ſeguir la mejor entre muchas liebres, ò que el ſeñor no quiere perder ſu trabajo, ò que haya mandado, que deſvie las liebres, antes que no cazarlas, eligirá la mejor por las ſeñas ſiguientes.

La liebre, que mas preſto debe ſer cazada, es aquella, que hace habitacion en los boſques, y llanos, y que toma el paſto en una pequeña cueſta de la yerva poleo, y ſerpillo; y es muy mejor, que aquella, que hace habitacion cerca de agua: el lebrato roxo es de eſpecie de conejos: aquellos que hacen habitacion junto à la agua ſon comunmente lazaroſos, y tambien el macho es mucho mejor, que la hembra.

Las ſeñales del macho, y de la hembra, ſon los que ſe ſiguen: El macho hace comunmente los excrementos mas pequeños, y ſecos, y mas agudos de punta: la hembra los hace mas grueſſos, redondos, y no tan ſecos, y tiene el cuerpo mas grande, y el macho mas corto. El macho, quando ſale de ſu retirada, tiene el traſero blanquinoſo, como ſi huviera eſtado emplumado, y tiene la eſpalda roxa, y por el medio algun pelo largo, la cabeza mas corta, y mas topuda, que la hembra, y el pelo, barba, y peſtaña de los ojos larga, la oreja eſtrecha, larga, y blanca: la hembra tiene la cabeza larga, y eſtrecha, y la oreja grande, y el pelo de encima del eſpinazo tira un poco à negro.

La hembra cazada de los perros, no hace otra coſa, que rodear por el contorno de ſu habitacion, paſſando ſiete, ù ocho veces por un lugar, ſin quererſe detener: el macho hace al contrario; porque cazado, ò corrido de los perros, vá algunas veces una, y dos leguas de ſu retirada.

*Señales de la hembra, y el macho, y de ſu retirada.*

Para conocer la retirada de la liebre, conviene aſſecharla por la noche; porque en anocheciendo acude à ſu retirada, y nunca por la mañana, à cauſa de la roſada, ni tampoco à medio dia, por reſpeto del calor; deſpues conviene guardar ſu veſtigio; porque la eſtampa del pie de la liebre es aguda, à manera de una punta de cuchillo, con ſu uña pequeña, fixada derechamente en tierra, que ſeñale todo el contorno, tirante ſiempre mas à la punta, por lo que tiene continuamente ſu planta cerrada, à modo de punta de cuchillo.

El verdadero tiempo de cazar las liebres con los perros galgos, empieza de medio Septiembre, haſta mediado Abril, por reſpeto del calor grande, que empieza à reynar, que quita el raſtro de las liebres à los perros, y en eſte tiempo las liebres ſon jovenes, y débiles, y tambien, que en ciertos territorios, y tiempos los perros no tienen algun olfato de las liebres, como es de Invierno, donde

la tierra es gorda, y fuerte; porque las liebres tienen la planta del pie pelosa, y quando huyen, la tierra, que es gorda se les pega, y llevan con los pies, con que quitan todo el vestigio, que los perros podrian tomar; porque en la plana no hay ramas, ni yervas, las quales ellas puedan tocar con el cuerpo, como por el camino. No conviene llevar los perros à la caza en tiempo de yelos; porque se les caerian las uñas, y se les haria daño en los pies; al contrario de las liebres, que corren mejor en este tiempo, que en otro, por lo que tienen los pies mas fuertes.

*En que parte se hallan las liebres, segun los tiempos del año.*

El primer punto de tomar las liebres, consiste en hallar su rastro, y para hallarlo conviene considerar, qué tiempo es, y qué tiempo hace; porque en la Primavera, y en el Verano las liebres no estan en el fuerte, por causa de las hormigas, que las sacan de él, entonces les es forzoso hacer su habitacion en los trigos, y no en los lugares de la campaña, y débiles: al contrario de Invierno, tienen su cama en alguna mata grande, mayormente quando reynan vientos, y frios, lo qual temen las liebres mucho, aunque segun el tiempo, y lugar, conviene disponer los perros para ir à assaltar las liebres dentro de su cerrado; ò quando fuere sacada, los cazadores de à pie (que no deben ser mas de tres) incitarán los perros en seguirla, sin dar muchos gritos, ni tañer la corneta, que sería causa, que además, que passaria el vestigio, no iria derecho; pero en esté interin conviene estén advertidos en las astucias, y engaños de la liebre, que son muchos. Algunas veces, como en tiempo de lluvia, las libres siguen mas el camino grande, que en otro tiempo; y si llegan à algun bosque, donde haya fuego, no entran dentro, sino que se detienen en el extremo, y dexan passar los perros; despues de passados, se buelven por donde vinieron la primera vez, à la parte, y lugar, de donde salieron; porque no quieren entrar en el fuerte, por la humedad, que hay por medio del bosque; y por obviar semejantes engaños, el cazador se debe quedar passeando cerca del bosque por donde salió la liebre, por si acaso la vé, que buelve à venir por los mismos passos, y entonces puede reclamar sus perros. El cazador debe tambien considerar si la liebre es macho, ò hembra, ò si es criada en aquel mismo País, ò si fuere de passo; porque esta havrá hecho su nido, ò cubierto, y sufre ser rechazada por los perros dos, ò tres veces; porque es cosa cierta, que una liebre criada en el territorio, y especialmente la hembra, si el cazador observa el territorio, y las bueltas, que diere la primera vez en el partir, yendo delante de los perros, todos los demás, que fuessen, irán todo el dia por el mismo

lu-

lugar, ò por los mifmos paffos, fi ya efta no fuere alguna liebre, que huvieffe venido de muy lexos, ò que los perros no la huvieffen maltratado, y que fe vieffe precifada à abandonar fu tierra propria, lo que hacen voluntariamente quando fon cazadas dos horas continuas.

*Los engaños, que hacen las liebres à los perros.*

Al principio, que los perros cazan las liebres, no hacen otra cofa, que boltear, paffando cinco, ò feis veces por un lugar, y encima del mifmo paffo: conviene faber, que fi el galgo dexa de tomar una liebre un dia, el cazador debe obfervar el territorio, y lugar por donde pafsó; porque fi otra vez buelve, y los perros le dan caza, paffará por el mifmo lugar, y hará los mifmos engaños, que haya hecho el dia, que fe falvó, y de efte modo puede conocer fu malicia, y el territorio donde quiere ir, y puede ayudar mucho à fus perros. Hay algunas liebres, que en oyendo el fonido de la corneta fe quitan de fus nidos, y van à ponerfe en alguna agua de algun rio, ò lago, y conviene hacerlas falir del agua lo mejor que fea poffible, y hacer que los perros eftén con orden para tomarlas al paffar.

*Los engaños, que hacen las liebres hembras.*

Las liebres hembras hacen fu engaño mas corto, y mas à menudo, que los machos, lo que no agrada à los perros; porque los que fon vigorofos, y de corage fe enojan de boltear à menudo; porque defean un animal, que huya delante de ellos, para correr con todas fus fuerzas: à femejantes liebres, que fe buelven affi à menudo, fe requiere bolverlas à la larga por obviar todos fus engaños; haciendo efto, fe valdrá de fu fuerza, y dexará de hacer mas engaños.

Hay otras liebres, que huyen por tal camino, que los perros no puedan fentir fu olfato, como à lugares cubiertos, bofques, trigos, y otras frefcuras, y mayormente quando comen algun trigo verde, y alli repofan; quando el cazador hallaffe femejantes liebres, y que vieffe la falta de fus perros en un camino, la debe cazar delante del largo del camino, figuiendola fiempre, hafta tanto, que los perros hallen la falida, ò que hayan hallado un pequeño valle, ò frefco por medio del camino, de donde los perros puedan tener fentimiento; y para lo mifmo debe tener los pies en tierra, y reconocer algun veftigio de la liebre, femejante de los que fe han efcrito arriba.

Las liebres hacen otros mil engaños, los quales generalmente puede obfervar el cazador, defpues que haya vifto fu primer proceder, y haya tenido noticia del territorio, entonces excitará fus perros, los quales hará tomar, por ponerlos dentro de todos engaños de la liebre.

*El tiempo, que la liebre vive.* La liebre no vive mas de ſiete años, tiene eſta enfermedad, que ſi el macho, y la hembra fueren acompañados juntos en un territorio, no dexarán hacer habitacion à otras liebres foraſteras, ſi no fueren aquellas, que hayan criado; y por eſſo ſe dice, que quanto mas ſe caza en un territorio, tanto mas liebres ſe hallan, por quanto vienen de otras partes.

*Carne de liebre à los perros.* Tomada que ſea la liebre ſerá bueno dar de comer à los perros para darles corage, y alegria de cazar por lo venidero; la comida ſea pan, y queſo, y otras goloſinas, y todo pueſto en el cuerpo de la liebre para teñirlos de ſangre, y eſtendida encima de las yervas limpias; por ſegunda comida, como por banquete mas célebre, fuera bueno deſollar una liebre, y quitarle los lomos, y deſpues ponerla en medio de los perros, y dexarſela comer, y deſpues que la hayan comido les darán pan; porque no les venga mal al corazon, y no vomiten; porque la carne de la liebre les es contraria; y ſi el perro adieſtrado à correr las liebres, deſpues fuere pueſto à correr el ciervo, nunca cuidará mas de cazar liebres; porque la caza del ciervo es mucho mejor, que la de la liebre, y mas guſtoſa.

*Utilidad de la preſa de la liebre.* Las miſmas utilidades, que havemos hallado en la preſa del ciervo, y del javalí, podemos decir tambien en la preſa de la liebre, y por hablar primeramente de ſu carne, es comida muy frequentada, y buſcada: verdad es, que los Medicos juzgan ſer melancolica, y dificil de digerir, que cria un humor harto grueſſo; (ſe entiende de las liebres viejas, que tienen mas de un año, ò de aquellas, que ſe crian en tierra cultivada, y lugares cerrados) pero las jovenes tienen la carne muy delicada, y guſtoſa al comer, y aun las viejas, ſi fuere de la parte buena, como de los lomos, eſpaldas, y piernas.

*Fecundidad de la liebre.* Se debe notar en eſte animalejo una fecundidad maravilloſa de naturaleza, que es, que la hembra produce todos los meſes grande numero de gazapos: yo sé, que hay algunos, que pienſan, que el macho, y hembra tienen la natura femenina, y que ambos conciben, y engendran, como ſi fuera cada uno macho, y hembra; pero ſemejante opinion es falſa, y en todo agena de la naturaleza: bien es verdad, que ſiendo la hembra llena, no ſe llega mas al macho, y no le admite haſta que eſtá deſcargada de los gazapos, y luego que eſtá deſcargada, el macho la buelve à cubrir, que es cauſa de tanta fecundidad: lo miſmo ſe puede decir de los conejos, que ſon de eſpecie de liebres.

La carne de la liebre bien toſtada ayuda mucho à la diſſenteria, y fluxo del cuerpo.

El

El higado diſſecado en el horno, y pueſto en polvos, es ſingulariſſimo para aquellos que tienen el higado débil.

Los ſeſſos cocidos, ungiendo las encias de los infantes chiquitos, les mitiga el dolor de los dientes, y ſe les ayuda à crecer.

*Virtudes de la liebre.*

Tomareis una liebre entera con ſu piel, y pelo, y ſolo le quitareis las entrañas, y la metereis dentro de una olla de barro bien tapada, y cerrada; deſpues pondreis la olla en un horno caliente, y la dexareis eſtar alli haſta tanto que el cuerpo pueda ſer reducido en polvos, tomando de eſtos polvos el peſo de un eſcudo, con vino blanco cada mañana en ayunas, ſana la dificultad de la orina, y rompe las piedras, tanto de la vexiga, quanto de los riñones; pero en eſte interin primero, que vengan à uſar de eſtos polvos, ſerá neceſſario que el cuerpo ſea purgado, y entretanto que uſáre de eſtos polvos, conviene tener encima de los riñones una plancha de plomo de quatro dedos de largo, coſida entre dos paños.

La hiel de la liebre macho con azucar limpia los ojos llenos, y cargados de manchas.

Los excrementos, ò eſtiercol de la liebre es coſa muy ſegura, ſi es pueſto en la natura de la muger en forma de un garvanzo, para retener el menſtruo, que corre demaſiado, y diſſeca la madre demaſiado humeda.

La ſangre de la liebre frita, y diſſecada, y aplicada encima de la ſarna, ò fuego ſalvatico, lo ſana, y diſſeca luego.

La liebre tiene un hueſſo pequeño en la juntura de la pierna, el qual es perfectiſſimo por el dolor colico.

*La caza de los conejos.*

Para tratar en eſte lugar de los ſecretos de la caza de los conejos, ſe dice, y remite al quarto Libro, en el qual ſe ha tratado largamente de los conejos del corral, y de la deheſſa, ò parque; y aſſi, el modo de la caza de los conejos de la campaña, ſe hace principalmente en dos maneras; eſto es, con lazos, ò con perros, y el urón ſe pone dentro de las madrigueras de los conejos, para hacerles guerra, de el qual no pudiendo ſufrir los encuentros, eſpantados ſalen luego fuera de ſus madrigueras, y caen en los lazos, ò redes, pueſtas en las bocas de ellas: algunas veces el urón los conſtriñe tanto dentro de la madriguera, que cauſa alguna tardanza en ſalir fuera, y deſeſpera muchas veces al cazador.

Los ſeſſos del conejo ſon buenos para aquietar el dolor de los dientes de los infantes chiquitos, ò niños.

*Virtudes del conejo.*

Los que guſtan conſervar la memoria, no deben comer ſeſſos de conejo; porque le es muy contraria.

La

La gordura del conejo debe ser muy estimada, por lo que es sobre las demás cosas à proposito, para hacer unciones à los riñones afligidos de arenas, y piedras.

## CAPITULO QUINTO.

### *SECRETOS DE LA CAZA DE LA ZORRA.*

*Secretos de la caza de la zorra.*

LA caza de la zorra no da ningun placer, ni utilidad al cazador; (entiendo en provecho, quanto en el comer) porque su carne, no es buena en ninguna manera para comer, por tener un gusto ruin, seco, y violento; con todo, Galeno en algun lugar ha querido decir, que la carne de la zorra es de semejante facultad, y virtud, que aquella de la liebre: y él mismo en otro lugar, por retratar esta opinion, ha dicho, que la zorra es del mismo temperamento de los perros; bien es verdad, que algunos hombres rusticos en algunas tierras, no teniendo comodidad de otra comida, no viven de otra carne, que de la de las zorras; no empero en otro tiempo, que en el Otoño; porque en este tiempo la zorra no se mantiene de otro pasto, que de las ubas, de donde su carne puede adquirir alguna bondad: sea como se quiera, la presa de la zorra es siempre de alguna utilidad, aunque no sea por otra cosa sino porque se come las gallinas, y pollos, y hace la guerra à los conejos de la dehessa, ò parque, y porque los Medicos hacen grande estimacion de los lomos de la zorra, para los lomaticos, y asmaticos, y de su gordura para el dolor de los nervios, y de la sangre para las manchas de los lomos; y en donde haya hervido un cuerpo entero de zorra muerta, ò viva, como se ha dicho en el tercer Libro, para todo dolor de las junturas, y de las partes genitales.

*Dos maneras de zorras, ò raposas.*

Antes de passar mas adelante, se dirá, que hay dos maneras de zorras, grandes, y pequeñas, las quales dos especies son harto conocidas.

*Dos maneras de perros para cazar la zorra.*

La caza de la zorra se hace con perros, de otra manera llamados basetes, los quales son de dos especies; los unos tienen las piernas torcidas, y son comunmente de pelo corto; los otros tienen las piernas derechas, con el pelo largo, como los barbetes: los de las piernas torcidas cazan mas acomodadamente, que los otros, y afirman mas largamente el pie en tierra; y los que tienen las piernas derechas, sirven à dos maneras; la una, que corren encima de la tierra, y huirán con mayor velocidad, y furia, que los otros; pero no se

asir-

afirman assi largamente; porque trabajan en dar combate à las zorras, que es lo que les oprime salir fuera, y tomar aliento; pero si sucede, que el cazador no tenga perros basetes enseñados, y adiestrados, los puede criar del modo que se sigue: Debe empezar à enseñar, y adiestrarlos de edad de ocho, ò diez meses; porque si un perro basete no entra de un año, apenas, y con dificultad entrará despues; y no conviene, que le dén palos, ni azotes, quando los enseñaren, ni que la zorra los maltrate en tierra; porque si fuere maltratado, ò ultrajado, no querrá bolver mas, y por esso no se deben entrar los perros pequeños à la caza, donde haya zorras viejas, antes que estén bien adiestrados, y que no tengan cumplido el año. El modo mas acomodado de adiestrar, y enseñarlos, es en tiempo que la zorra tiene sus zorrillos, y entonces conviene tomar todos los perros basetes viejos, y soltarlos, quando empezaren à ladrar, y se deben detener los jovenes cerca de la madriguera de uno en uno, por temor que no se golpeen, y hacer que sientan aquellos gritos. Despues que la zorra vieja fuere presa, y que no haya sino los zorrillos jovenes, conviene tomar los basetes jovenes, y viejos, y atarlos juntos, despues dexar ir los jovenes, dandoles animo de entrar en tierra, con gritos con los basetes; y quando hayan cogido alguna zorra joven, conviene dexarsela estrujar dentro de la madriguera, cuidando bien, que la tierra de la madriguera no cayga encima de ellos; despues llevar el zorrillo à casa, y mezclar el hijado, y la sangre con queso, y gordura, y hacer de ello comida para los perros, demostrandoles fiesta de su caza.

*Presa de la zorra.*

La caza de la zorra es harto facil, mayormente quando sienten los perros basetes, que ladran, que luego salen fuera, excepto en el tiempo, que las hembras tienen los zorrillos, los quales no quieren dexar, y hacen sus madrigueras en lugar muy mal acomodado, como es dentro de zarzas, ò rocas, ò debaxo de algun arbol, y no tienen mas que una sola madriguera, pero muy larga, y estrecha.

Quando los perros hayan buelto atrás una vez, la zorra se defiende algun poco; porque no da buelta con aquel brio, y vigor, ni tiene la mordedura tan peligrosa. Dicese, que la zorra usa este engaño, que quando se vé los perros cerca, se pone la cola entre las piernas, y se mea en ella, y despues la sacude à los perros, y quando sienten el hedor de la orina se retiran, y la dexan.

*Coger la zorra con engaño.*

Cogereis la zorra sin cazar, tomando una zorra hembra, quando está en amor, y le cortareis la natura con el intestino, que la tiene, y los pequeños riñones, que son causa de la generacion, que es aque-

llo que los caſtradores quitan à los perros quando los caſtran, deſpues ponerlo todo cortado en pedazos, aſsi caliente en una olla, y pondreis galbano dentro, todo mezclado, y cerrareis la olla, paraque eſtas coſas no ſe evaporen, y eſſo ſe puede conſervar todo el año, y uſareis de ello quando quiſiereis hacer alguna traicion, para hacer venir las zorras, tomando la pluma del lardo, y poniendola encima de las parrillas, y deſpues, quando eſtuviere bien toſtada, y caliente, conviene mojar, y fregar dentro de la olla, donde eſtá la natura de la zorra, y el galbano, y hareis toda la traicion, y vereis, que la zorra os ſeguirá por todo; pero conviene, que el hombre, que hiciere la traicion, friegue las ſuelas de ſu zapato con eſtiercol de baca; porque no ſienta el olor de ſus pies, y con eſto hará venir las zorras, para tomarlas à la trapola, y matarlas à la tarde con arcabùz, ò balleſta.

La zorra tiene un natural, que para coger las gallinas, y otras aves, uſa diverſos modos; pues ſe ha viſto una zorra junto à una Caſa de Campo, que eſtaba bolteando por un circulo: quien la miraba eſtaba eſpantado de tanto boltear, y deſpues de poco tiempo vió, que cayó un gallo de Indias de una ventana, de lo mas alto de la caſa, y la zorra le cogió, y ſe fue con él; y fue, que como el gallo veía à ſu enemigo, nunca le quitaba el ojo, y con la cabeza la iba ſiguiendo, por no perderla de viſta, y poco à poco ſe le turbó la cabeza, y cayó.

Es coſa cierta, que ungiendo un perro baſete con azufre, ò con aceyte, ù ollin de hornal, y haciendolo entrar en la madriguera, donde eſtá la zorra, ſe partirá de ella, ſin bolver en dos meſes; conviene tambien notar una coſa, que el perro baſete, aſsi joven, como viejo, deſpues que huviere ſalido de la madriguera de la zorra, ſe debe lavar con agua tibia, y jabon, por hacerle caer la tierra, que tuviere entre la piel, y el pelo; porque ſe haria ſarnoſo de una ſarna, que fuera muy dificil de ſanar.

## CAPITULO SEXTO.

### *SECRETOS DE LA CAZA DEL LOBO, Y DE SU naturaleza, con los provechos de ſus partes, que la Madre de Familias de la Caſa de Campo puede aprovechar, para las enfermedades de ſu Familia.*

*Secretos del lobo.* ES muy bien conocido, quan ruin, y cruel es el lobo, por los habitadores de la Aſsia, Africa, y Europa, por los grandes ultrajes,

es, y daños, que reciben de él; y tambien por los de la America, licha Brasil la Antigua, la Florida, la Nueva Francia, y esta nuestra tierra de España, y otras tierras Orientales, y Occidentales; de manera, que hay pocas Naciones, à las quales no sea el lobo notorio, y por esso se pone, y escrive la forma, costumbres, naturaleza, y diferencias de lobos.

*Descripcion de el lobo.* El lobo tiene el pelo rucio, mezclado de negro, blanquinoso debaxo del vientre, la cabeza guessa, armado de dientes guessos, y largos, las orejas cortas, y derechas.

*Plinio.* Plinio, Autor singular, y de gran nombre, en el *lib.* 8. *cap.* 22. segun su Historia natural, dice, que la vista de el lobo es muy peligrosa, y que si él vé à un hombre antes de ser visto, le quita en aquel punto la voz, y los Pastores lo experimentan cada dia.

*Olao Magno.* Los lobos de la Africa son pequeños, pero los de las Regiones frias son gruessos, fieros, y mas crueles, como lo confirma Olao Magno, Arzobispo de Upsala, en Gotia, en el *lib.* 18. *cap.* 13. de la Historia, que ha hecho de los hombres, animales, y aves, diciendo, que Plinio ha escrito con mucha verdad del lobo, y que su crueldad, y malignidad se descubre mas en el mes de Enero, quando sigue la loba; y especialmente durante el grande frio, porque se ponen, y juntan en gran numero, y que los mas ligeros, y crueles son los que hacen habitacion en las Regiones frias, y que en aquellas partes la gente no se atreve à ir à solas, sino bien armados de lanzas, ballestas, y arcabuces; y sobre todo son codiciosos de matar las mugeres preñadas, para deborarlas.

Hay tambien otra manera de lobos, llamados lobos cervales, como dice Plinio, de los quales los Principes, y Señores llevan sus pellejos para aforros de sus vestidos.

*Plinio.* El mismo Plinio en el *cap.* 34. del dicho libro, escrive de otra manera de lobos, llamados Tors, que son largos de cuerpo, con las piernas, y muslos mas cortos, que los otros lobos, los quales saltan con presteza, y viven de caza joven, y no hacen ningun daño à los hombres; de Invierno son de color muy negro, y de Verano de pelo roxo.

*Como se junta el lobo la loba.* Aristoteles, Principe de la Philosophia, en el libro de la Historia de los Animales, y de las partes, y generacion de aquellos, dice en el 5. *lib. cap.* 2. que el lobo se junta con la loba del mismo modo, que se juntan los perros: y en el 2. *lib. cap.* 1. escrive, que tienen el miembro genital como un osso, y assi como lo tiene tambien el ciervo, la zorra, y el huron. Dice despues en el 6. *lib. cap.* 35. que

las

las lobas llevan, y hacen los cachorros, ò lobillos, como las perras, y en la mifma diftancia de tiempo, y dias, y que no ven en algun tiempo, affi como los perros; y que las lobas conciben, y fe cargan en cierto tiempo del año, como es en el mes de Enero, y hacen fus cachorros al principio del Verano, cerca del mes de Mayo, y que entonces, quando van derechos à la loba caliente, fon mas crueles. Mas adelante dice el dicho Ariftoteles en el *lib.* 8. *cap.* 28. que en las tierras Cirenaycas, los lobos fe juntan con las perras, affi como en Grecia los perros Lacedemonios fe toman con los tigres. Tambien en el *lib.* 1. *cap.* 1. efcrive, que entre los animales, que fon defacomodados à domefticarfe, la panthera, y el lobo son animales feroces, cautelofos, y aftutos para tomar, y engañar los otros animales: y en el *lib.* 8. *cap.* 5. hablando del modo de vivir del lobo, dice, que fe fuftenta de carne, excepto, que criando tiene grande hambre, y come tierra; fi bien dicen otros, que los han vifto en la campaña defcubrir carne, que en otro tiempo havian enterrado, defpues de hartos, para fervirfe de ella, quando no pudieran hallar ninguna prefa.

*Modo de vivir del lobo.*

El lobo come algunas veces yervas, como hacen los perros, quando eftan enfermos, para el vomito, por defcargar el vientre: atrevenfe à los hombres pufilanimes, que van folos, mas que à los cazadores. Y el dicho Ariftoteles en el *lib.* 9. *de fu Hiftoria de los Animales*, *cap.* 30. y affimifmo Plinio en el *lib.* 10. *cap.* 8. *de fu Hiftoria Natural*, refieren, que cerca de la Palude Meotide, los lobos fon familiares à los pefcadores, que tienen cuidado de hacerles parte de fus pefcas; y fi acafo los pefcadores fe defcuidan de darles racion, ellos en la noche les rompen, y defvaratan las redes: y en el *lib.* 6. *cap.* 18. dice, que al tiempo, que figuen la loba, fon muy crueles à los demás lobos, que fobrevienen, y en otro tiempo no ufan el reñir entre sí; y fe ha vifto, quando van en amor con la loba, fer ellos diez, ò doce, y maltratarfe unos con otros tanto, que fe van algunos mal heridos, y fangrientos. Tambien el mifmo Ariftoteles en el *lib.* 9. *cap.* 1. dice, que eftos animales tienen perpetua enemiftad entre ellos, y fon enemigos del jumento, del toro, y de la zorra. Efcrive tambien en el *lib.* 2. *cap.* 17. que todos los animales, que tienen las encias llenas de dientes, no tienen mas de un folo vientre, como el hombre, el perro, el puerco, el offo, el leon, y el lobo. El mifmo Autor en el 4. *lib.* en el tratado que hace de las partes de los animales, *cap.* 10. dice, que los animales, que tienen los pies hendidos, y tienen cinco dedos en los pies de delante, y quatro en los trafèros, como leones, lobos,

ros, y perros, tienen el cuello frangible, excepto el lobo, y el leon, que lo tienen de un hueſſo, que no le pueden tornear: lo que nò es verdad, porque ſe han viſto muchos abiertos, à los quales ſe ha hallado el cuello todo divertible, conforme le tienen otros animales; verdad es, que tienen el cuello muy grueſſo, macizo, nervioſo, y carnoſo, y por eſſo es animal, que tiene grande fuerza en el cuello; porque tomando un carnero de travès, ò por el medio con la boca, ſe lo lleva, como un perro à un conejo: ſi halla un cavallo, ò una baca muerta en un foſſo, la tira à fuera para comerla. Dice mas Ariſtoteles en el 6. *lib. cap.* 35. que hay lobos caninos, conformes à la naturaleza de los perros, y que hacen los hijos conforme los otros lobos, y que no ven de mucho tiempo, deſpues de haver nacido, y no hacen mas de quatro.

*Lugar donde paren las lobas.*

Las lobas paren ordinariamente en lugares fuertes de boſques cortados al deſcubierto, y en los boſques fornidos, ò en algun collado, ò cueſta llena de yervas, de la parte de Medio-Dia, para tomar el calor del Sol, y paren à menudo, en alguna entrada de madriguera de zorra, ò de otros animales, para ſalvarſe allá dentro, ſi le quiſieren hacer alguna injuria; y ſi acaſo la loba eſtuviere apretada de los hombres, ò perros, toma uno de ſus hijos con la boca, y ſe lo lleva; y no ſiendo deſvaratada, da leche à ſus hijos, haſta tanto que pueden comer, y el lobo, ò loba eſtan luego cerca de los lobillos; y quando ſon aptos para comer, el lobo, ò la loba van à cazar, y haviendo tomado algun animal, lo llevan à ellos, ò les vomitan, lo que han comido, porque ſus hijos ſe crien de aquello; y quando ſe han hecho grandes, el lobo, ò la loba les llevan algun corderito vivo, ò algun anſar, ò perro, paraque ellos lo maten, para enſeñarlos para quando fuere neceſſario. No comen la cabeza de los perros, ni la piel; que no hay deſollador, que mas dieſtramente deſuelle un perro, ò carnero, como hacen ellos. Quando deſpues ſon mas grueſſos, cerca del mes de Agoſto, ò de Septiembre, el lobo, y la loba empiezan à conducirlos à la campaña, fuera del boſque donde ſe han criado, y aqui eſtan eſperando ſu padre, ò madre, que les traygan alguna preſa viva, ò muerta, ſin hacerlos lexos de ſu boſque; y entonces, cerca de la noche, ò de la mañana, ſe pueden ver en las tierras laborables; deſpues en Octubre, Noviembre, y aun mucho deſpues, ſiendo los lobos jovenes cazados, ſe pueden tomar, como lo hacen los labradores, con redes; y yendo haſta el mes de Enero, que las lobas eſtan calientes, el lobo viejo caza, y muerde los lobos jovenes, y los echa de ſu compañia.

Eſtos

Estos animales passan de unos bosques à otros, y de unas tierras à otras.

La mordedura del lobo recibida por algun animal, apenas se puede sanar, por causa de un veneno maligno, y pernicioso, que se pone dentro, y por esse respeto la mayor parte de los animales heridos de el lobo se mueren, ò à lo menos toda aquella parte herida queda cascada, y marchita, por mucha diligencia, y remedios, que se hagan en curarlos.

*La astucia de los lobos.* Quanto à la astucia, y malicia de los lobos, tienen una costumbre de noche, ò à la tarde, de ahullar para juntarse, para dar assalto à alguna manada de yeguas, ò potros, y teniendo lugar las hacen separar para mejor ser señores de algun pollino, el qual despedazan, y comen, y assimismo hacen con los bueyes, y bacas en el pasto; y tambien van por los Lugares, de casa en casa, para hallar algun animal, que por algun descuido de Padre, ò Madre de Familias, que de noche no hayan encerrado en el establo, y assi los toman, despedazan, y comen; y no hallando fuera, buscan los lugares, en los quales estan los perros, gallinas, ansares, y otras aves que no estan encerradas en casa, rompiendo toda cosa, y tomando, si hay carneros, ù ovejas en algun cortijo, haciendo alguna abertura para poder entrar dentro, y matar veinte, ò treinta, y de los demás no toman sino la sangre, excepto, que quando se van, cada qual se lleva el suyo, y van à salir à los perros de la guarda de los carneros; con esta astucia, que un lobo los dexa llegar cerca de sí poco à poco, paraque se alexen de la casa, y despues todos los demás se aferran con los perros, y los hacen pedazos, y despues facilmente, y à su placer hacen gran daño en el cortijo de los ganados de lana. Tambien tienen otro modo de proceder para tomar los perros; esto es, que uno, ò dos estan espiando en el largo de la casa, donde estan los perros, y otro se demuestra, y hace que se alexen los perros de la casa, y despues los acometen; y al tiempo que ellos huyen à la casa, y quieren entrar por el ahujero, que hay debaxo la puerta, se encuentran con ellos los otros lobos, que estaban en espia, y los matan, y comen.

En los bosques tienen esta industria de hacer correr los ciervos de la misma manera, que los perros de caza los hacen correr, lo que no es notorio à todos, y assi cazan, y toman los animales por los bosques.

*Bercorio.* Bercorio en su Diccionario Moral, en el titulo de los Animales dice: que el lobo es llamado lobo, por lo que quiere decir casi pie de leon; porque tiene los pies como el leon, y por lo que el leon tie-

tiene fuerza, y virtud en los pies, porque echando ſus pies, y uñas à algun animal, lo deſpedaza, y quita la vida.

Iſidoro ha eſcrito en el *lib.* 12. que el lobo es un animal de rapiña, amigo de ſangre, y por la rapacidad, y rabia que tiene, mata toda manera de animales. *Iſidoro.*

Ariſtoteles, en ſu libro de los Animales, hace mencion, que en las Indias ſe hallan, que tienen tres ruas de dientes, y la cara, y la voz como el hombre, razonando como una trompa, y los pies como un leon, y la cola como alacrán, ligeros como un ciervo, y muy crueles, que matan los hombres, y ſe los comen. *Ariſtoteles.*

Dice Contandino, y tambien Iſidoro, que ſi el lobo vé al hombre, le quita la voz, por lo que con ſu maligno aliento inficiona el ayre, el qual inficionado tambien inficiona la reſpiracion de el hombre, que le eſtá cerca, y le priva de la voz: por eſſo dice Virgilio en Bucolica, de donde ha ſalido el comun proverbio: *Lupus eſt in fabula*, quando ſe habla de alguno, que ſobreviene en aquel inſtante, donde luego ceſſa el razonamiento, por lo que ellos, ſobreviniendo, quitan la palabra, y la voz. *Contandino.* *Iſidoro.* *Virgilio.*

Dice el miſmo Iſidoro, que ſi el lobo es viſto primero del hombre, pierde mucho ſu ferocidad; añadiendo tambien, que el lobo, y la loba no andan calientes ſino por eſpacio de doce dias, y durante dicho tiempo ſuſtentan la hambre, ayunando ſin comer coſa; pero deſpues de eſte ayuno comen boniſſimamente. Dice tambien mas: que haciendo un veſtido, ò una ropa de la lana de un carnero, ù oveja, que el lobo haya muerto, ò que la lana de ſemejante animal ſea mezclada con otra lana, de la qual ſerá hecho el paño; eſte paño, y la veſtidura dél ſerá ſiempre polvoſa, y perſeguida de guſanos.

Ariſtoteles, entre otras coſas arriba eſcritas, dice, que el lobo, y todos los otros animales, que comen carne, ſon muy crueles, quando crian ſus cachorrillos, que no antes.

El miſmo Ariſtoteles, en el *lib.* 8. *cap.* 5. dice, que el lobo come carne cruda, y que por eſta hambre come yervas, ſino es, que eſtuvieſſe enfermo; porque entonces, ſintiendoſe demaſiado lleno, come de una yerva para vomitar. En el miſmo lugar eſcrive Ariſtoteles, que quando el lobo tiene acedos, ò rotos los dientes, por aver comido demaſiado, particularmente la gordura de la carne, ò por haver rompido algun hueſſo del animal, que huviere devorado, maſca oregano, para aguzarlos. *Ariſtoteles.*

Dice tambien, que quando el lobo empieza à tener hambre, come de tal manera, que luego pierde la hambre; pero entonces eſtá

 gra-

gravemente enfermo, y por esta causa está mucho en reposo, y desea dormir.

*Aristoteles.*

La naturaleza del lobo, como lo dice Aristoteles, es directamente contraria à la de las ovejas; porque se lee, que si una cuerda hecha de las tripas del lobo, fuere puesta en un violon, ò laud entre las otras cuerdas, hechas de las tripas de las ovejas, ò de carnero, las de oveja, ò carnero serán poco à poco rozadas, y destruidas de las cuerdas del lobo.

*Homero.*

Homero, Principe de los Poetas Griegos, hablando del lobo, dice, que es maravillosamente vigilante, y que no teme ninguna cosa sino fuere el fuego, y que tirandole piedras al contorno, tiene tal vigilancia de mirar el primero, que le tira con crueldad, de tal manera, que si lo huviere herido, mata à aquel, que lo ha herido; y si no fuere herido, no daña sino muy poco al hombre, y assi no hace sino arremeterle un poco, y lo dexa ir.

Los lobos, en su vejez, son peores à los hombres, segun lo dice Homero, y quanto mas envejecen, mas; porque no pudiendo cazar los otros animales, por faltarles la fuerza, tienen embidia à los hombres, y los comen, pudiendolos tomar.

El mismo Autor escrive, que quando los lobos son muy viejos, la punta de los dientes, y de las uñas se les debilitan, y se van retirando, sin tener sino poquissima fuerza, y en este estado se vé, que viven mucho tiempo, y se dice, que la vejez del lobo se conoce en los dientes, porque en la vejez son mas apiñados; y que entre los lobos, aquellos que tienen el pelo mas derecho, son mas crueles, y mas audaces; y à mas de esso, las partes del cuerpo de los lobos, son muy debiles, y se corrompen facilmente, y que las partes exteriores son muy duras, y sufren grandes persecuciones.

Plinio dice en el *lib.* 11. *de su Historia Natural*, que el ojo del lobo, y de una cabra son claros, y lucientes de noche, como una vela encendida, y esto es la causa, por que los perros no se agradan de cazar los lobos en llegando la noche. Y en el mismo capitulo dice, que el diente mayor de la quixada derecha del lobo tiene muchas virtudes, y singularidades. Y en el *lib.* 21. *cap.* 10. escrive, que la piel del cuello, y de la cabeza del lobo, de sí tiene tal virtud, que si un cavallo pone los pies encima de su vestigio, ò pisadas, viene à estar malo de los pies.

*Virtudes de las partes del lobo.*

Los remedios, que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede sacar de las partes del cuerpo del lobo para su Familia, son los que se siguen.

Plinio, en el *lib.* 25. *de su Natural Historia*, *cap.* 11. dice, que las uncio-

unciones de los excrementos del lobo valen muchiſſimo à la enfermedad de los ojos, y la ceniza de aquellos, mezclada con miel, vale contra el fluxo de los ojos aquoſos. Tambien la gordura del lobo es ſingular para fregar los ojos.

Los Medicos, aſſi antiguos, como modernos, hacen grande eſtimacion de la gordura del lobo, y no menos del higado diſſecado, y pueſto en polvos, y deſpues bebido, con poca cantidad de vino tibio, para la tós envejecida, y para las afecciones del higado.

Dicho Plinio dice en el *lib.* 25. *de ſu Hiſtoria*, que el polvo de la cabeza de un lobo ſana el dolor de los dientes, y tambien, que el excremento del lobo, que ſe halla con hueſſos, aplicado à los dientes, tiene la miſma virtud. Y en el *lib.* 14. eſcrive, que la hiel del lobo, mezclada con zuca ſilveſtre, que en Latin ſe llama *vitis alva*, ò con el zumo, que los Medicos comunmente dicen *electerium*, que es el zumo del cohombrillo amargo, y atado encima el ombligo de la perſona, relaxa el cuerpo; y que el hueſſo, que ſe halla en el eſtiercol del lobo, que no haya tocado tierra, ſana el dolor colico, atado al brazo. Y en el *cap.* 6. del dicho libro, eſcrive, que el aceyte, en el qual fuere pueſto un lobo vivo, ò una zorra, ò ſu carne huviere hervido con dicho aceyte, haſta que la carne eſté ſeparada de los hueſſos, es un remedio ſingulariſſimo para la gota; y el ojo derecho del lobo, ſalado, y atado al brazo, ſana las calenturas. Dice tambien en el *cap.* 18. que la gordura del lobo ablanda la madre, y la dureza del higado, y le quita el dolor; y eſpecialmente ſi una muger, en el trabajo del parto, come de la carne del lobo, ò que alguno, que haya comido ſe acerque à ella, quando empiece à ſentir el dolor, le dará grande alivio.

Los dientes del lobo, atados encima de los niños, les quita el eſpanto, que tienen durmiendo, y ſirve mucho en hacerles venir los dientes; y por eſto ſe vé, que muchos tienen coſtumbre de atar al cuello de los niños ciertos dixes, hechos de plata, en los quales atan algunos dientes de lobos, y aſſi jugando los chiquillos, llevan eſtas coſas à la boca, fregandoſe las encías, que es cauſa, que los dientes ſalgan mas facilmente, y con menos dolor. *Virtudes del lobo.*

La piel del lobo tiene la miſma virtud, de la qual piel el hombre ſe puede ſervir para aforros de ſu capa, para preſervarſe de pulgas, polilla, y otras maneras de guſanos; porque eſtos animales aborrecen la piel del lobo como el fuego; y ſi los perros ſe acercan, ſe mearán en ella infaliblemente.

Los dientes mayores del lobo, atados en el cavallo, lo defienden, que no ſe paſme. Tambien notareis lo que dice Plinio en el *cap.* 20.



del

del mismo libro, que el higado del lobo es hecho como la uña del pie del cavallo, y el cavallo, que sigue el rastro del lobo, se rompe mucho.

Para la caza del lobo conviene, que el cazador escoja un perro de todos los suyos, que sea mas bueno, ligero, valeroso, gallardo, mudo, y secreto, que no haya cazado nunca, porque con mayor alegria, y ardor se lleve en la caza, y lo acariciareis, y alhagareis, dandole à comer muchas golosinas, paraque se crie mas voluntariamente, sin molestarle, ni menospreciarle en qualquier modo, porque no aborrezca en todo esta empressa.

Si por acaso viereis algun lobo emboscado, no dexareis de conducir los perros encima del vestigio dél, y ponerlos en el rastro, sin excitarlos, ni hablarlos de ningun modo, antes observar el proceder, que el perro hiciere, y si se demostráre espantado, y timido, y que se le eriza el pelo, y si va bien por las ramas, y yervas del bosque, y si lleva la nariz baxa, ò alta, porque algunos la llevan alta, y otros baxa, y es mejor la lleven alta, porque toman mejor los vientos, y el rastro. Quando hace bien lo debido, y va con la cabeza alta, el cazador debe usar algunos terminos de ventaja con él, incitandole, y hablandole con la voz baxa, à mas de su proprio nombre; y si él se commueve, y alarga, y el cazador vé, por donde passa, algun rastro, ù otras señales, que el lobo ha dexado, se debe llegar à sus perros, acariciandolos con las manos, y darles alguna golosina, y despues, por incitarlos, decirles alguna cosa, animandolos, y siguiendolos, hasta que se cansan, y hallan la cama del lobo, encima la qual debe hacer boltear los perros, y encima dicha cama ponerles algunas sobras de la mesa, como son huessos, pan, queso, y otras cosas, paraque coman, (si bien hay algunos, que no quieren comer, por el ardor del cazar) y despues de haverlos muy bien acariciado, les hablareis mas alto, y menearlos todos encima de la cama del lobo, tañendo un poco la corneta, y gritando: *Ala, ala, derecho à la campaña*; ò el nombre del perro: *Via, via*, no haviendo visto entrar el lobo en el bosque.

*Tiempo de enseñar à los perros la caza de los lobos.*

Si el cazador quisiere enseñar à su perro goloso de cazar el lobo, ò à otros perros, lo hará al tiempo de los lobos jovenes, que es en el principio del mes de Julio, que empiezan à correr por el bosque, y conviene conducir el perro, que havrá escogido para goloso, y hacerle correr campo traviesso, hasta que halle la cama, y lugar, en los quales frequentan los lobos jovenes, y entonces conviene, que su perro goloso haga del modo, que se ha dicho arriba, y cazar los dichos lobillos; y si el cazador tuviere algun galgo joven, hará que siga al perro goloso bien, y lo puede facilmente adiestrar; des-

despues de esso conviene retirar diestramente el perro goloso, acariciandolo.

De otra manera se puede adiestrar un perro quando haya nevado: el cazador debe ser diligente en ir de mañana al contorno de algun bosque con su perro goloso, para conocer si algun lobo se huviere emboscado, y encontrandole, debe seguir el rastro, y ponerle encima sus perros, acariciandolos siempre, hasta que le echen, y hallen la cama, y despues hacerles correr, haciendo, como está dicho arriba, que será facil al cazador, y guardará bien, que su perro no mude de camino, aunque el lobo haya passado ácia un lado, ù otro; y assi, para adiestrar bien el perro, debe advertir, que el lobo tiene esta naturaleza, y astucia, durante la nieve, que si van dos, ò tres, ponen todos sus pies en el vestigio del primero, de tal manera, que parece, que no ha passado sino uno solo, como la experiencia lo muestra cada dia.

*Adiestrar al perro braco para la caza del lobo.*

Los perros bracos no saben cazar el lobo fuera del bosque; y si los perros no son adiestrados à cazar el lobo, y entran en un bosque, ò maleza, se retiran luego fuera con el pelo derecho, y erizado, y muchas veces el lobo toma dos, ò tres; y assi muchas veces pierden los perros, como sucede muy à menudo; por esso es necessario, que el Principe, ò gran Señor (si fuere possible) tengan perros de la raza de aquellos, que se deleytan en cazar lobos, y hacerlos criar con ellos, porque sean grandes, fuertes, y de grande animo, y brio: y si acaso no teneis perros grandes, que entiendan la caza; para adiestrarlos que sean buenos, pondreis un animal muerto cercano de algun molino, y junto à la acequia, ò rio del molino hareis esconder un buen arcabucero, ò ballestero, para tirar al lobo quando viniere à comer la carne; despues que le haya herido, conducireis los perros jovenes (no antes que tengan un año, poco mas) siguiendo aquella sangre, que el lobo en el camino va echando, incitandoles à correr, conduciendo con ellos buena compañia de hombres. Deste modo no faltarán al seguimiento del rastro de la sangre, que va perdiendo, yendo à hallar al lobo herido, que apenas se puede mover, al qual mordisquearán, y en siendo muerto, lo manosearán. Hecho esto, será bueno quitar la piel al lobo, y poner la carne à cocer, y despues de muy bien cocida, la cortareis à pedazos, y con pan de buen trigo, leche, y queso, mezclado todo junto, embuelto con la piel del lobo, para sentir, y sacar aquel olor, tañendo las cornetas, abrir la dicha piel, poniendo encima la cabeza del lobo con la boca abierta, y dexareis comer todos los perros deste modo sobre la piel; assimismo hareis del primer lobo que cazareis, despues de haverlo tomado.

Despues de haver discurrido sucintamente de la naturaleza del lo-

*Yesca, ò cebo para cazar los lobos.*

bo, y de la manera de adiestrar los perros, assi golosos, como bracos, para la caza de ellos; queda aora tratar, como conviene cazar, y tomar aquellos en qualquier modo, principalmente à la tarde: antes que quieran ir à la caza, conviene haver proveido de alguna carne de algun cavallo muerto, ò teniendo el Señor modo de hacer matar alguno por viejo, y ponerlo à dos, ò tres tiros de ballesta, lexos del bosque, en alguna tierra cultivada, ò amorosa, y de las tripas interiores hareis la yesca, ò cebo; que será, que un hombre de à cavallo ate estas tripas à la cola del cavallo con una cuerda buena, è irá por el contorno del bosque, no siendo muy grande; pero por lo menos irá caminando, y saldrá por el extremo de dicho bosque, y despues bolverá al lugar donde está el cavallo muerto, è irá lexos de la carne, hasta media noche, ò lo mas tarde, que pueda, porque el lobo no se la coma tan presto; porque si la empezasse à correr à la entrada de la noche, quando son muy largas, como en el Invierno, la havrian muy presto devorado, y se retirarian muy lexos, y empezandola à comer cerca de la mañana, quedan en el bosque, ò espesura vecina.

Si quereis hacer mas yescas, ò cebos, no os olvideis en ninguna manera de cuerdas, porque el lobo no se llegaria; es bueno, que aquel que pone la yesca no sea de aquellos, que frequentan con los perros lebreles, ò bracos, sino que haya quien siga algun mastin, que come carne, estos asseguran mejor el lobo; y será bueno tambien en el Verano, que no pongais la carne muy lexos de rio, ò de otra agua, porque los lobos puedan beber para retirarse à su maleza, sin ir à buscar à otra parte.

Conviene que el hombre, que mata el cavallo, ò lo havrá llevado muerto, lo lleve à quatro quartos, y los ate altos en algun tronco de arbol en la noche siguiente, una, ò dos horas antes del dia. Tambien teniendo comodidad de algun arbol alli vecino, será bueno, que vaya alli algun hombre, haciendo Luna clara, ò que no hiciesse mucha obscuridad, y que subiesse encima de uno de estos arboles, para ver comer à los lobos, y decir quantos ha visto, y à qué parte se han ido à emboscar despues de haver comido; porque es grande suerte si los lobos viejos vienen à comer la primera noche; pero si los jovenes vienen, en llegando el viejo, los jovenes dexan presto la carne, y se retiran, esperando que el viejo haya comido à su placer; y estos, antes que se pongan à comer, darán buelta por el contorno, espiando si hay cosa, que los pueda hacer daño; despues, queriendo comer, arremeten corriendo, y toman tres, ò quatro bocados, y se retiran atrás, y bolverán mas veces desta manera, y algunas veces se han contado diez y seis encima de una buytrera en una noche del mes de Enero.

Di-

Dice el proverbio, que el lobo no come carne de lobo, pero está experimentado lo contrario; porque una noche se comieron dos, que unos cazadores havian muerto la noche antes, haciendo de ellos yesca, ò cebo. Tambien si el lobo ha comido de un cavallo, perro, ò puerco caliente, no se puede descargar, ni vomitar aquello. Tambien quando lo han comido frio, para poder durar, y correr mas largamente, vomitan, creyendo que con aquello harán parar los perros à comer lo que ellos corriendo han vomitado. *Proverbio, que el lobo no come carne de lobo.*

El cazador, quando quiera ir à la caza del lobo, se levantará antes de apuntar el dia para ir donde está la carne, y quando estuviere cercada, sus perros se deben llegar al puesto, y viendo, que la buytrera no está donde la havian puesto, puede estar seguro, que el lobo havrá comido; este es indicio de grande, y verdadero conocimiento; porque los mastines, y otros perros no fresean la carne, ni la comen en el lugar que la hallan. El cazador puede hacer poco juicio del numero de los lobos, por haver comido poco, si fuere tierra laborable, en el contorno se conocerá por donde havrá ido el lobo despues de haver comido, y de essa manera puede dexar sus perros seguramente en el vestigio sin inflamarlos demasiado.

Quando fuere junto, ò cerca del bosque, si su perro goloso no fuere secreto, lo tendrá mas corto, y mas en pretina, llevandolo por el camino, siguiendo el rastro, y salida del bosque, y adonde sus perros hallarán embosкamiento; y si quiere poner ramos, yervas, ò abrojos, no entrará, y aqui llegarán los perros, deteniendolos, y no permitiendo entren, ni passen mas adelante; porque se han hallado muchos lobos no estar desviados un tiro de piedra del bosque; de manera, que si un lobo viejo estuviere un poco de tiempo à descansar en el contorno del bosque, y huviere sido cazado otra vez, y haya sentido el perro goloso, irá con grande priessa mas de una legua, ò dos lexos.

Haviendo el cazador hallado la emboscada del lobo, pondrá en la entrada del bosque un ramo de arbol en tierra, y mas adelante otro, y despues irá registrando con ventaja algun camino grande, ò pequeño valle, y estando alli, y hallando, que el lobo ha passado, debe mirar, si halla alguna cama llena de yervas, ò de verduras à la parte de Medio-Dia, ò de Levante, mayormente en Invierno, y entonces, por estar seguro, que el lobo passa el Verano alli la siesta, durante el calor, y se retira à los bosques baxos, à la sombra de algun arbol, ò en los bosques de arboles altos; debe usar el tomarlos del mismo modo, que está dicho arriba, conduciendo sus perros en dicha forma; y si acaso el lobo no huviere estado en el cebo à comer,

mer, el que conduce el perro golofo, debe la noche antes compartir la cerca, y levantarfe antes del dia, y cada qual ir à fu banda, y no deben llegar al bofque, que no fea bien de dia; porque muchas veces fe han vifto muy lexos del bofque yendo à embofcarfe. En haviendo llegado, conviene obfervar el ladrar de los perros de las Cafas, ò Lugares; porque fi el lobo huviere paffado cerca, ladrarán con grande esfuerzo, y fi no ladráren, entonces cada qual puede hacer juicio, que los lobos eftan de aquella parte. Venido el dia, conviene tomar el camino del bofque, teniendo fiempre el ojo en tierra para reconocer la huella, y veftigio de algun lobo, que haya paffado por alli; y fi huviere llovido una hora, ò dos antes del dia, fe puede hacer juicio facilmente, que el lobo no eftá muy lexos; y viendo por el camino, ò campo cultivado, que fus veftigios fon derechos à la parte del bofque, ò maleza, conocerá el hombre, por medio de un perro, la embofcada de uno, ò mas lobos. En efte tiempo fe hará diligencia en hacer efparcimiento de ramos por tierra, y por el contorno, y tomar la ventaja, como arriba eftá declarado.

*Como fe debe cazar el lobo con el perro braco.*

La maquina hecha, el cazador debe retirarfe al lugar donde huviere ordenado la demás compañia de la caza, y cada qual de aquellos, que huvieren eftado à cerrar con el perro golofo, hará fu relacion; defpues haviendo comido à la mañana todos en el mas efpefo lugar, ò en una mata, deben hacer pefquifa por el perro golofo del lugar, que huviere fido enfeñado por el patron, ù hombre practico.

Los perros bracos deben fer efparcidos à la banda, y algunos deben fervir para de refrefco, defpues que el perro golofo los haya fublevado; y conviene bien advertir, que efta banda de perros fea de los mejores, y mas bien adieftrados, y mas ligeros, los quales, fegun el numero de perros, fuera bueno trocarlos defpues de una hora, fegun fe puede juzgar, que eftarán canfados; fobre todo conviene, que el conductor de los perros vaya de continuo à pie, y cerca dellos para darles animo quando convenga: para efto fuera bueno darles de hora en hora perros de refrefco, y llevar atados los canfados paraque defcanfen, y defta manera los primeros ya defcanfados, bolverán de nuevo, fi la caza duráre mucho: verdad es, que para hacerlos mas defembueltos, conviene que hable à menudo con ellos, y los dé animo con el fonido de la corneta; porque muchos perros, fi no los de raza, no fon promptos à correr derechos à el lobo, y mayormente à los lobos viejos, por fer mas furiofos, que los jovenes.

Sien-

Siendo el bosque grande, y no pudiendo ir à cavallo, me pareceria bien, que fuesse un hombre por compañia de los perros, y tenerlos à la cola lo mas presto que se pueda, y querria tambien, que tañessen à menudo la corneta, y que con su sonido diessen animo à los perros; verdad es, que los que no fueren à la cola de los perros, no deben tañer, porque tañendo tanto, aturden à menudo à sus perros, y los hacen perder toda la habilidad de cazar, quando el uno tañe acá, y el otro acullá. Siendo lobo viejo, y que no vé cosa, que le puede hacer daño, luego se pone à correr, y viendo, que corre apriessa, y que el espacio del dia es harto largo, conviene cazarlo en el bosque, quando viniere la ocasion. Despues que huviere buscado todos los modos de salir, hallando siempre gente, assi de à pie, como de à cavallo, y se vé acosado, no tendrá otro refugio, sino de correr acá, y acullá; entonces se debe continuar à poner los perros de refresco en el contorno, para hacerlos correr à la vista, que es una de las mas buenas cosas, que se pueden ver. En este interin conviene que estén todos advertidos, por lo que puede suceder; porque si se mete dentro de una cueva, donde entra con la cola delante, conviene cercarlo de perros, por tenerlo mas seguro, ò que se salvasse en alguna espesura de abrojos, en aquel tiempo alguno le debe correr encima, para cogerlo, ò maltratarlo, y assi se han cogido muchos à fuerza, y en algunos ha durado ocho horas el cogerlos, y otros se han entretenido, conservando à la fuerza, hasta que sobreviniendo la noche, los perdian con la obscuridad, y se han cazado algunos, que duraba diez horas la pelea, por lo que la gente va à beber à menudo.

*El hombre, q̃ hace guerra, debe tener tres calidades.*

Por esso se dice, que el hombre, que hace guerra debe tener tres calidades con ellos, el assalto del galgo, la fuerza del lobo, y la audacia del javali; porque el hombre, que hace guerra debe salir desembuelto, como el valiente galgo, quando quiere dar el assalto, y toma todo lo que se le pone delante, y quando le conviene retirarse, va conservando el espiritu, y su fuerza; y el cavallo, quando está estrecho en el combate, que no puede escapar, conviene se retire cerca de alguna casa, fosso, ò espesura, donde pueda sostener el assalto, y en este interin procurar, con extrema ligereza, matar alguno de los que le salen, y passan al través dél; de essa manera muchos combatientes se han salvado: en lo demás, en una caza de una espesura, que se haya retirado el lobo, y bolviendo el dia siguiente à emboscarse en la misma espesura, buscandole entre aquella el dia siguiente, no se debe buscar. Por esso, si aquel Principe, ò Gran Señor, quisiere correr à fuerza de perros bracos, conviene bien rodear

dear la espesura de perros galgos, y quedar treinta, ò quarenta passos lexos del bosque; porque luego, que el lobo pone la cabeza fuera, lo rebatirán dentro; porque si huviere sido acosado de galgos, y halla alguno al cabo, y los lados por donde intentáre salir fuera, no bolverá mas à tomar la campaña; sucediendo, que el bosque, y espesura sea tan grande, que no se pueda ceñir de galgos, conviene cerrarlos de telas, ò redes de cuerda de altura de dos, ò tres brazas; porque sirve de defensa tan solamente, y assi el Principe, ò gran Señor, tendrá mucha comodidad de ver cazar sus perros.

*Como se ha de cazar el lobo, sin perro goloso.*

El Señor, ò Gentil-Hombre, que quiere tener un buen rato cazando lobos, si no tuviere ningun perro goloso, bien adiestrado, basta que tenga de otros perros, que se deleytan en cazar lobos, y los puede adiestrar, del modo que se sigue: Debe tener hombres, tantos de à pie, como de à cavallo, para ir à la mañana, à buena hora, al contorno del bosque, y espesura, en el qual los lobos acostumbran retirarse, y acostumbran estar todo el año, sin apartarse de ninguna manera; porque suelen dar grande molestia, siendo nacidos, y criados en la dicha espesura, y bosque. Aquellos, que deben ir para descubrirlos, tendrán siempre el ojo mirando à la tierra, para descubrir algun rastro; y haviendo llovido à la noche, será bueno el reconocer, despues que la lluvia haya cessado, una, ò dos horas antes del dia, y vereis por el vestigio, que havrán dexado en tierra, si los lobos havrán ido derechos al bosque; y hareis juicio cierto del lobo, ò la loba, que se havrán emboscado en aquel bosque, que no se moverán de ninguna manera, como no hayan sido cazados otra vez, ni perseguidos de mastines, ò bracos; porque haviendo sido vistos, ò que algunos hayan dado gritos, y dado en el derecho, y puesto en el contorno perros, y mastines, si los lobos fueren otra vez cazados, no conviene entretenerse mucho para hallarlos en dicho bosque, antes serán lexos mas de una legua; porque el lobo tiene este modo de proceder, y natural instincto en saber, que es obviado de todos. Aunque los lobos no sean seguidos de mastines, esparcireis los galgos para ir à correr, y que sean colocados, como se dirá abaxo; despues se pondrán los perros bracos en lugar retirado atados con lazos, y cada cazador con quatro perros de los mejores que llevan, mirará el lugar del emboscamiento, y alli hará quedar los perros, por donde el lobo se ha emboscado, y viendo su fervor de correr, dexará dos de los mas seguros, que desean mas correr el lobo; y sintiendo el uno de dichos perros ladrar, luego debe dexar los otros dos en el rastro, caminando al través de dicho bosque, animando, y favoreciendolos, tañendo à menudo, y gritando; despues,

pues, haviendo lanzado eſtos hará lo arriba dicho, del modo, que ſea ordenado; y deſpues, porque haviendo encima lazos lexos, puedan ir à boltear el camino, y romper à caza. Antes que dén fin à eſte propoſito, no me parece fuera de razon eſcrivir la forma, y manera como ſe puede conocer el veſtigio del lobo, y de la loba, y diſcernirle del de los perros.

*Secretos para conocer el veſtigio de el lobo, ò loba.*

Por tanto, viendo en tierra lodo, polvo, paſſos, ò veſtigios de lobo, y eſtando en duda, ſi ſerán de perros maſtines, conviene conſiderar la forma de la eſtampa del pie; porque el lobo tiene el talon largo, y grueſſo, haciendo tres lineas en tierra debaxo del talon, tiene la uña grueſſa, y corta, y los dedos del pie de delante ſiempre cerrados, lo que no tiene el perro.

La loba lo tiene del miſmo modo, excepto que tiene los pies mas largos, y mas eſtrechos, que el lobo.

Tambien ſe conoce por los excrementos, que hacen en el entrar, ò ſalir del boſque; porque el lobo hace el excremento en el lado de algun camino, ò ſendero, encima de algunos abrojos, ò yervas; la loba al contrario, en el medio del camino, harto blando, y llano: puedeſe tambien hacer juicio con ſentir ahullar por la tarde à los lobos; porque la loba ahulla mas claro, que el lobo, y aſſimiſmo hacen los lobos jovenes de un año; pero el lobo viejo ahulla con la voz mas grueſſa, y menos veces. Además de eſtas coſas, el cazador puede facilmente hacer juicio, que los perros lebreles, y maſtines grueſſos, no pueden haver eſtado la noche, y mañana en el boſque.

*Para adieſtrar los perros à la caza del lobo.*

En lo demás de adieſtrar los perros bracos para la caza de los lobos, conviene advertir, como ſe ha dicho arriba, de la retirada de los lobos jovenes en el mes de Julio, y Agoſto, en hacer cazar uno, ù dos tomados à poſta, porque pueden tomar placer à ſu comodo; y tambien por darles animo, y exercitarlos mas à la caza, ſerá bien acariciar, y ablandarlos con muchas goloſinas, que los criados havrán llevado con lo demás que llevan; deſpues que fuere conocido ſu valor, y que ſerá mas dieſtro, y prompto en el cazar, ſe adieſtrará para ſervir en lugar de perro goloſo, y aſſi bien à menudo le harán faltar un lobo delante de él; y no ſe debe deſcuidar en eſte interin de ablandar, y acariciarles con diverſas goloſinas, y eſpecialmente para ayudar, y darle animo à coger la preſa: conviene retirarſe del camino para ir à tomar la ventaja; y ſi alguno ſe retiráre, lo acariciareis, paſſandole la mano blandamente por el lomo, y otras partes del cuerpo, alhagandole; vèrdad es, que conviene ſobre todo tener cuidado en tener perros de raza, que cazen los lobos, para ſervirſe de perros de todas ſuertes. Algunos ſon perros de la

guar-

guarda, para ladrar à los ladrones, como son los perros mastines; otros viandantes, para desviar, y seguir los animales, que se presentan algunas veces à la campaña; otros pelosos para ir à la agua, y se llaman barbetos, que llevan la presa, y cazan los animales de agua; otros son exploradores, para hallar, y llevar las perdices, y aquellos se llaman perros de redes, y parada; otros perros hay para combatir la zorra; otros llamados corsinos, sabuessos, ò monteros, para salir à morder, y tener los puercos javalies, ossos, y lobos; otros llamados galgos, que son ligeros, y ardientes para coger todo lo que se les pone delante, qualquier animal que sea, y tiene grande amor à su dueño, y combaten algunas veces por él, y se dexan morir por la ausencia de su dueño muerto, haciendo algunas veces largo camino; y se debe estimar mucho un lebrel, que coxa un puerco javali, ò un lobo viejo, que es un animal muy cruel, aunque el lebrel sea perro muy menor, que el perro goloso.

De un buen lebrel de Bretaña, y de una buena lebrela, se puede tener buenos lebreles para la caza de lobos.

*Como se han de tomar los lobos con los perros lebreles.*

Despues de haver suficientemente enseñado el modo de hacer la caza del lobo con el perro goloso, y sin él, queda aora por decir como se debe tentar el discurso por el dicho perro goloso: conviene aun en este caso tener cuenta adonde el lobo acostumbra mas à menudo emboscarse, y su salida à la tarde para ir al carnalage à comer, y vivir; porque ordinariamente salen por otra parte, y conviene tener diligencia de hacerlos correr en buen viento, que venga del bosque derechamente; porque el lobo no iria contra viento, sintiendo que el lebrel va siguiendo el viento, y de este modo no puede tener ningun sentido; y assimismo el lobo viejo irá mas à menudo contra viento, y muchas veces se cogen, poniendo los lebreles harto lexos, los quales irán saliendo con grande corage, y animo de la parte del bosque; y aunque su salida sea derecha, y por la parte del buen viento, se debe procurar, si fuere possible, sea por algun llano, y que la tela se vea la una con la otra, haciendo à modo de herradura de cavallo.

Además de esto, conviene hacer siete lazos, por lo menos, de lebreles grandes, y dos lazos de ligeros, para dexarlos atrás; y conviene, que sean puestos à la parte del bosque, acompañados de un hombre à cavallo, para hacerles correr, aunque despues de esto havrá tres lazos por las demás partes del discurso, que se llaman costeadores, de los quales los dos primeros, que estan en la cara el uno del otro, se dexarán atrás, si el lobo fuere entre ellos; de otra manera no conviene se dexen otros atrás: y si el dicho primero lazo

de

de los costeadores fuere bien armado, el lobo no faltará de entrar en el curso, y tambien si los demás lazos fueren bien puestos, y que aguarden, que el lobo se acerque à su tela, el lobo nunca se desvia, y para esso se requiere tener el lazo en el hondo del curso, de donde sale de la tela con su perro goloso armado, y salirle al encuentro, y dexarle sus lebreles enfrente, y conviene, que sean de los de mas coraje, y desembueltos: sobre todo conviene, que todos los lazos tengan una buena tela, à manera de cubierta de ramos, y yervas, paraque el hombre, y el lebrel estén cubiertos, y el que lo tendrá debe estar baxo, de rodillas; y sucediendo, que el lebrel sea inficionado del lobo, conviene correr diligentemente para ponerle un palo à la boca, hasta la garganta; porque no haga daño à los demás lebreles en las piernas, y de esta manera los perros triunfan bien, y se hacen mas vigorosos à tomarlos, haviendo tomado otros, sin haver sido ofendidos: por el contrario, no dandoles socorro subitamente, los lobos herirán muchos lebreles, quitando al uno una pierna, al otro rompiendo la cabeza, y haciendo otros daños, de que estan despues muy enfermos, y muchas veces mueren, por ser la mordedura del lobo muy peligrosa.

Por tanto, haviendo los lebreles gozado comodamente de su presa, no conviene dexarlos demasiado lexos, antes cada qual recoja os suyos, y bolverlos diligentemente à su tela, viendo, que aun hay obos en el bosque, y alli esperarlos, y dexar el perro goloso, coo está dicho; y conviene estar advertido en no dexarlos demasialo atrás, y es mejor dexarlos un poco adelantados, y que el lobo uelva al bosque; porque dexarlo correr fuera del curso, aunque l lebrel le vaya à la cola, apenas se toma ninguno; y assi, haviendo salido, y escapado del lebrel, no los sigue, porque no paren n punto, antes caminen siempre: verdad es, que se pueden muy ien quedar en el bosque, ò malezas vecinas, si fueren fuertes, y uedaren heridos, y maltratados de los perros; pero en este inten guardareis la ventaja, y no aventurareis el ir mas à la campa, pensando hallar el lebrel; entonces se toman à fuerza, que es na bella caza, sobre todas otras; porque sintiendo, y viendolo s perros, desean maltatarlo, perseguirlo, y cazarlo con mayor veza, y calor; en lo demás conviene notar, que se ha visto alnas veces, que los lebreles dexan de perseguir la loba, que va amor, antes se juntan con ella, como con una perra; pero sien ella en campaña, alguna lebrela le da assalto, y la toma por embdia, y zelos.

Está dicho arriba, como se deben coger los lobos con los perros lebre-

*Diferente modo de cazar los lobos.*

lebreles, y bracos; y porque todos no tienen el modo, y comodidad de tener perros, ni la destreza de adiestrarlos bien, no quiero dexar el modo de cazar al lobo sin ayuda de perros. Conviene con tiempo, y de lexos, hacer provision de redes de cuerdas sutiles, y telas para extender en el camino grande, y tambien lazos largos; y como los lobos sean animales, que hagan gran daño à todos los domesticos del Padre de Familias de la Casa de Campo, conviene, que los lobos sean cazados; por tanto los hombres de los Lugares circunvecinos, y cercanos del contorno del bosque, donde los lobos frequentan su retirada, deben hacer concierto, señalando un dia para congregarse, y dar orden à cada Parroquia, tengan un lugar cierto, y determinado, donde se han de dividir; despues que la compañia sea puesta en orden, y separados el uno del otro en largura de una pica, conviene entrar en el bosque, haciendo ruido de cornetas, trompetas, cuernos, tamborinos, y siempre gritando al derecho, de donde son las redes, y lazos extendidos, no temiendo de passar abaxo, y por las malezas; porque estos son los lugares por donde los lobos se cazan, y dexan passar la gente, sin moverse de ninguna manera: esta compañia irá caminando con buen orden, conducida de uno de los mas principales de ella, para hacerles llevar buen orden, è ir de través por todo el bosque, hasta el derecho de las redes, y lazos; y estando el lobo enmarañado, no dexará de salir fuera por la parte donde estén las redes, y lazos, no sintiendo ruido por aquella parte; y sucediendo, que el lobo haya passado la tela, los que estuvieren cerca de las redes, y lazos, le echarán un palo corto luego para incitarlo mas, porque no llegue à tener noticia de los lazos; de essa manera no escapará de ponerse en una de las redes, ò lazos; entonces será facil à los de la guarda de los lazos matarlo; despues que sea muerto, conviene luego extender las redes, y lazos, y retirarse cada qual à su tela para aguardar los otros; y sobre todo, las telas, y lazos deben ser bien fuertes, y teñidos; en lo demás conviene, que todo el Pueblo junto, esté cada qual en su lugar, y sepan de cierto, quando han de entrar en el bosque. Para esso se debe tirar un tiro de arcabuz gruesso, por señal de la entrada, con gran ruido por el bosque; y es muy necessario tener encima de los lazos hombres que entiendan en hacer los cepos, y lazos por la campaña, y principalmente junto à las redes, las quales se han de extender sobre ramos, con un manojo puesto debaxo de la red maestra: conviene tambien poner en orden, que la red maestra esté bien atada à los arboles, ò palos gruessos, plantados en tierra, segun la largura

gura de la red. Tambien se debe advertir de hacer un cepo para el lazo, y las mas veces aquellos, que los hacen, no lo entienden, porque se han de hacer todos derechos; y son mejores, porque en cada canto se pone un lazo, y el dicho cepo sirve por dos partes. Los mas lobos, ò javalies no boltean por dexar passar por el lado, viendo la abertura delante, y los cepos de dos partes, siendo conducidos con una cerca de redes, hecha à modo de aquella, con la qual toman las codornices; en lo demás conviene sobre todo, si fuere possible, extender las telas, redes, y lazos en buen viento.

*Tomase el lobo con grande ruido.*

Nuestro Dios, y Señor dió al hombre modos, y maneras para guardarse de la crueldad de los animales salvages insidiosos, y que hacen daño; y assi, con el entendimiento, y discurso de que nos ha dotado, hemos hallado muchas maneras para tomar, y sojuzgar dichos animales, como el lobo, y otras fieras: está arriba dicho como se toman por fuerza de perros; aora se dice el modo, y manera de tomarlos con grandes gritos, rumores, y otros instrumentos acomodados: conviene tambien considerar, que si el lobo se acerca à la parada, y siente las cuerdas de sus ataduras de encima, ò del contorno de los trabucos, es cosa cierta, que nunca se llegará, hasta tanto, que el cazador que haya extendido las telas, y lazos, los havrá hecho perder el sentido de las cuerdas; y perderán este sentido, fregandolas con estiercol de lobo, ungiendolas muy bien, como quien encera una cuerda: esso se hace para los lobos con estiercol de lobo, y para las zorras con estiercol de zorra, y assimismo de los demás animales; pero la dificultad es hallar de este estiercol: por esso, quando el cazador quiera extender las redes, y lazos, conviene que el dia antes vaya al bosque, y por el largo de los caminos de los bosques, donde pueda hacer juicio, que los animales deben passar, mover la tierra con el azadon quatro pies en quadro, y allanarla diestramente, porque la noche siguiente, el animal que passáre por el tal lugar, dexe el vestigio con la estampa del pie en la tierra assi movida, y la mañana siguiente ir à reconocer el lugar cabado, y considerareis el animal, que huviere passado, y conviene cultivar de este modo en diversas partes, y caminos; porque estando el animal en el bosque, podreis estar seguro, que vuestro trabajo no será en vano. Conviene buscar para el lobo alguna caza de cavallo, jumento, ò mula, ù otra buytrera, y hacer yesca por el bosque, por el largo del camino; quando llegáre à los lugares cabados, conviene poner seis, ò siete pedazos de la dicha buytrera del tamaño de un huevo, poco mas, ò menos: si fuere para la zorra, ò gineta, y otros semejantes

ani-

animales, baſtará poner por el contorno de los lugares cabados, picos de gallina, ò de volateria, que quedan en los platos de la meſa de los Señores deſpues que han comido, ò pan roxo frito con alguna gordura; y deſpues quando ireis à reconocer el camino, donde havreis pueſto eſſos paſtos, infaliblemente los animales, que huvieren paſſado por la noche, havrán dexado de ſus excrementos, de los quales ungireis la cuerdas de las redes, lazos, y trabucos, y eſſe es el eſtilo de los cazadores de grandes Señores.

## CAPITULO SEPTIMO.

### *SECRETOS DE LA ALCONERIA, Y DEL GOVIERNO de domeſticar las aves de preſa, ò de rapiña en general para cazar otras aves.*

LA caza con aves de preſa, ò de rapiña, no fue recibida, ni aprobada por los Antiguos, deſeſtimandola ſolamente, por el poco exercicio, que en ella ſe hacia, no conſiguiendo en eſto el fin principal, que es aligerar, y fortalecer el cuerpo, para poder deſpues exercitarſe en coſas de mayor importancia; por eſſo, ni Ariſtoteles, ni Plinio, ni otros Autores antiguos, hicieron mencion en ſus Libros de eſta caza, como ni tampoco de la de los Alcones, ſiendo aſſi, que de las cazas de aves, es la mas noble de todas: pero con todo que los hombres de nueſtros tiempos han pueſto en uſo muchos modos de cazar las aves, con aves de preſa, ò de rapiña, que es la mas excelente de todas con redes, lazos, fuego, liga, eſcopeta, ò balleſta, y à las aves de paſſage con reclamo, y con otros infinitos modos, que ſon notorios à los cazadores: aora ſe tratará aqui primeramente de la alconera.

El arte de la alconera ha ſido pueſto en uſo de poco tiempo à eſta parte; (como eſtá dicho) porque los Autores antiguos, como Ariſtoteles, y Plinio, obſervadores de todas las antiguedades, y diligentes inveſtigadores de todas las coſas, no havrian dexado paſſar tan grande induſtria del ingenio humano en enſeñar, y domeſticar las aves de preſa, ò de rapiña, ſin haverlo eſcrito; porque es grande maravilla ver una ave, que fue ſiempre ſalvatica, hecha à modo domeſtico, baxando de tan alto de los ayres à la mano del cazador, è ir à buſcar las aves haſta las nubes para matarlas, y aſſimiſmo hacer guerra à las aves de agua, y de tierra, y tomar tambien de los animales de quatro pies, como liebres, y conejos.

Eſta arte es aora de preſente tan noble, que los grandes Señores

ſe

ſe la han querido dedicar, y reſervar para ſus paſſados, y la tienen en tanta eſtimacion en algunos Paiſes, que el Gentil-Hombre es poco eſtimado entre los otros, que no trata, ni ſe exercita en eſta caza, por ſer el mas noble empleo, deſpues de los de las letras, y armas. El arte de enſeñar, y domeſticar las aves de preſa, ò de rapiña, para hacerlas volar à las otras aves, aſſi del ayre, como del agua, y terreſtres, pertenece al Alconero; llamaſe aſſi, por tener el oficio de domeſticar ſemejantes aves, preciandoſe de eſte nombre; por eſſo los antiguos Alconeros han querido, que el ſacre, que los Griegos llaman hierax, y los Latinos gavilán, fueſſe el termino principal, debaxo del qual fueſſen comprehendidos todas las aves de preſa, ò rapiña; porque el nombre vulgarmente dicho ſacre, ò hierax, es un nombre eſpecial de preſa, y aſſi en nueſtro tiempo han hecho, que al Alcon ſea el principal deſpues de aquellos, y ſe llame en nombre univerſal, como por excelencia à todas los otras aves de preſa, con todo que el Alcon es nombre eſpecial de aves de preſa, como ſi quiſieſſen decir gentil-alcon, alcon peregrino, alcon de Tartaria, alcon de Berberia, alcon giri-alcon, alcon ſacre, alcon lañero, alcon punie, y aſſi de las otras.

*La alconera es un arte nuevo.*

Haveis de entender, que todas las aves de preſa no ſon buenas para la Alconera, ſino ſolo aquellas que ſon brioſas, y de corazon ſeguro, y que puedan volar derecho à las aves, aſſi por los rios, como por la campaña, y de eſtas hay diez eſpecies principales, harto notorias à todo el mundo, y en particular à los de Eſpaña, Francia, Alemania, Noruega, &c. y ſon las ſiguientes: aguila, voltor, alcon, azor, cernicalo, gavilan, giri-alcon, eſmeril, ſacre, lañero; quatro de eſtos uſan del puño, y buelan con impetu por el derecho, que ſon el azor, cernicalo, giri-alcon, y el eſmeril; y quatro buelan alto, el alcon, lañero, ſacre, y gavilan; quanto al aguila, y voltor no ſe tiene ninguna noticia por las partes de Eſpaña, y Francia: grande parte de eſtas aves, excepto el voltor, tienen comunmente las plumas de la cola, y de las alas entremezcladas de blanco; todos tienen el pico, y las uñas ſemejantes, y ſon quatro, ſemejantes la una à la otra; porque no ſon diferentes ſino en grandeza, y que ſu color ſe muda diferentemente, ſegun la muda, que hacen, que ſe llama mudadas, ò ſalidas de la muda.

*Qué aves ſon buenas para la alconera.*

De eſtas aves de preſa hay grande parte, que ſon de paſſo, ni ſe ſabe verdaderamente de qué tierras vienen, ni à qué tierras ván, ni tenemos noticia de ellas, ſino ſolo por aquellos que las traen de Italia, Germania, y de otros Paiſes eſtraños: aquellos, que las traen, las toman las mas veces con liga, que es cauſa de atarſe las plumas;

*Como ſe limpia la liga de las plumas.*

pero essa liga se limpia con agua tibia; y si acaso las haveis de traer de otras partes, ò sean domesticas, ò no lo sean, para domesticar, y enseñarlas, conviene principalmente no quitarlas del nido, que no sean robustas, y se puedan tener encima de los pies, y despues tenerlas encima de un buen palo, paraque puedan mejor aletear, y menear las plumas, sin batirlas por tierra.

*La comida de las aves de presa.*

Conviene darles la comida lo mas à menudo, que se pueda, de carne viva, paraque se pongan en buena disposicion, y les haga buenas plumas, y assimismo, demás del pasto ordinario, y la carne buena, darles de las piernas, ò cuello de los pollos: la carne fria les es muy contraria; la carne de buey, y de puerco, y otras, les son de dura digestion; la del carnero, de palomas, y golondrinas les es mejor; la carne de pollos, comiendola fria, y siendo dulce, conturba el cuerpo à la ave; la carne de palomas viejas les es amarga, y contraria; la carne de baca contraria, por ser laxativa, à causa de la indigestion: quando conviene darles carne gruessa, por falta de mejor, sea temperada, y lavada con agua tibia; y siendo de Invierno, conviene exprimirla; de Verano conviene sino lavarla con agua fria: la carne que se da à las aves, sea sin gordura, nervios, ni vermenes, ni conviene dexarlas hartar de una vez, antes dexarlas reposar comiendo, y algunas veces quitarles la carne de delante, y dexarlas en apetito, y poner la carne en parte que no la vean; porque no les cause dentera: es bueno tambien hacerles desplumar aves pequeñas, como lo hicierais en el bosque todos los años en el principio del Otoño; siendo demasiado gordas conviene enflaquecerlas con medicamentos laxativos, como de aloe, mezclado con la carne, que se les dá por su comida; pero en este tiempo conviene sean alimentadas de buen pasto vivo, y caliente, de otra manera se debilitarian demasiado; despues que fueren purgadas, conviene prepararlas à la presa, y especialmente quando quieran hacerlas cazar, no fuera malo poner à la boca de aquellas estopa, cubierta de carne en forma de una pildora, y hacersela engullir à la tarde; porque saca aquella pildora mucha flema pituitosa, luego por la mañana; de essa manera se harán mas sanas, y con mas apetito, mas alegres, ligeras, y promptas à la presa.

La carne de puerco, dada caliente con un poco de aloe, hace relaxar el ave: conviene observar, despues que huviere purgado, ponerla en lugar calido, y tenerla al puño, y darle alguna ave viva; porque tiene entonces lo interior destemplado.

Conocereis quando estuvieren enfermas, en el hincharseles el cuerpo, y que se les buelve roxo, y tambien los nervios, y los ojos: este

este es el modo, y manera del govierno, y domesticar las aves de presa, ò de rapiña en general; aora se dirá en el Capitulo siguiente en particular.

## CAPITULO OCTAVO.

### *SECRETOS DE LAS AVES DE PRESA, Ò DE RAPIñA de la alconera en particular.*

EL voltor es la mayor ave de presa, ò de rapiña, passagera de Egypto, conocida en estas tierras, mas por sus plumas, y pellejos, que por la caza; porque los pellejos los buscan para con sus pieles corfortar la boca del estomago, y con sus plumas maestras emplumar las flechas: el sustento de estas aves son tripas buytreras; porque esta ave es llamada en Castilla buytre; y à lo que llamamos en Cataluña rossa, ò curuñada, llaman los Castellanos buytrera, por ser manjar de buytre, y dicen, que acostumbran seguir los campos, por causa de los animales muertos. No pueden volar sin que primero no hayan corrido, ò partido de encima de algun alto.

*De las aves de presa, ò rapiña en particular.*

*El Voltor.*

La aguila se llama rey de las aves, es muy grave de llevar en el puño, por causa de su grande corpulencia, dificil de domesticar tomada salvage; porque es audaz, fuerte, prompta, y facil en herir al Alconero en el rostro, ò en otras partes; si quieres que sea buena, conviene tomarla en el nido, y domesticarla juntamente con los perros bracos; porque yendo à caza, ella buela, y sigue los perros, los quales mueven la caza, y ella la toma: ella se puede sustentar de todas maneras de carnes, y especialmente de los animales, que haya tomado: el Alconero debe estar advertido de conservarla bien; porque es muy fugitiva, y para remedio de esso, conviene coserle las plumas de la cola; porque no las puede estender, ni volar con ellas, ò quitarle las plumas del contorno del grupote, que esté descubierto; y entonces tiembla de frio en el ayre, y no volará alto.

*El Aguila.*

El cernicalo, y azor no son diferentes en otra cosa, sino en grandeza, y fuerza; porque el azor es de mas fuerte naturaleza, y no enferma tan facilmente como el cernicalo, ambos son de una especie, como el cuervo, y la corvaza, y el perro grande, y el pequeño, todos son de dos maneras anidados, y ramados: los ramados son aquellos, que son mudados del bosque; nidados son aquellos, que fueren sacados del nido: de estos ultimos es bueno escoger de aquellos, que aun no han mudado, ni hecho huevos, ni empollado, sino que fueren sustentados de animalitos, que ellos proprios han tomado.

*El Cernicalo, y Azor.*

*Defcrip-cion de el buen cernicalo.* Conocefe la bondad,y belleza del cernicalo, fi es grande,y corto, la cabeza pequeña, las efpaldas grueffas , y largas, los pies grandes, y eftendidos, las plumas negras, tomados pequeños en el nido, en el interin que figuen la madre de tronco en tronco: el modo, y manera de tomarlos es efte : el hombre que los caza fe debe poner dentro de una mata, delante de la qual haya una hera humeda,y quadrada,con feis palos plantados en el contorno , del grueffo de un puño, y de la altura de un hombre , tres de cada parte ; eftos palos deben eftar atados de redes de hilo verde futiliffimo , y en ellos una cuerda pequeña, que correfponda al hombre puefto dentro de la mata , y à la hera van à comer diverfas aves , mayormente palomos ; porque fobre todas cofas el cernicalo eftima mucho la comida de los palomos.

Puefto el cernicalo en la red, boltea luego con grande furia, penfando tomar las aves , que eftan embueltas , y enmarañadas en las redes : entonces el cazador lo debe tomar , y atarle las extremidades de las alas con las pierna, y cola ; porque no pueda volar. Hallanfe facilmente enarbolados en el Invierno en los bofques de arboles altos , fobre los mas grandes : domefticanfe teniendolos muy à menudo en el puño , y efpecialmente al punto del dia ; dáfeles de comer dos veces al dia, ò una por lo menos, quando al dia figuiente lo querrais hacer volar ; porque entonces el cernicalo debe eftar hambriento, paraque mejor affalte, y tome la caza : mudanfe cada año en Marzo, ò Abril, y entonces fe deben poner en lugar caliente, ò en el Sol del medio dia, cerca de alguna pared; fu comida debe fer de buenas carnes , y efpecialmente de aves , y carnero , paraque engorden bien. Efta ave es facil en dexar fu dueño , y por obviar effo, conviene que el hombre que lo govierna fe guarde de hacerle daño, y de contradecirle en nada; porque es melindrofo : quando va à volar , no le dexe ir muy lexos ; porque quando no puede tomar el ave fe va de enojo encima de un arbol , fin querer bolver à fu dueño ; ni debe hacerlo trabajar mucho , antes fe debe contentar , de lo que puede tomar , y darle de fu prefa à comer ; porque conozca lo que le vale la prefa , y que fe anime à volar voluntariamente : las aves que toma fon perdices, codornices , tordos , merlas , y otros.

*La comida del cernicalo.*

*Enfermedades del cernicalo,y fus curaciones.* Sereis curiofo en curarlo , quando eftuviere enfermo , teniendo calentura ; defpues del grande trabajo , ò por otro accidente , conviene ponerlo en lugar frefco fobre perchas , embueltas en paños bañados , y darle à comer poco , y à menudo , de carne de volateria , bañada primero con agua donde hayan eftado infufos granos de calabazas , ò de pepinos.

Si eftuviere resfriado , conviene tenerlo caliente , y que fe fuften-

te

te de pollos machos, ò de palomos, templados con vino, ò con decoccion de salvia, mejorana, y otras yervas semejantes.

Si tuviere piojos, conviene ungir su percha con zumo de yerva mora, ò de axenjo.

Si tuviere lombrices en el cuerpo, conviene poner encima de la comida hojas de duraznos.

Si digiriere mal la comida, y que la retenga en todo, conviene hacerle tragar un corazon de rana, atado con un hilo, despues sacarlo fuera luego, y le hará bomitar toda la comida.

Si tuviere la gota en la ala, ò pierna, conviene sacarle algun poco de sangre de la vena, que tiene debaxo de la ala, ò debaxo de la pierna.

Si tuviere podagra, conviene ungirle los pies, y tambien la percha, donde reposa, con zumo de la yerva cerrajas, dicha latarola, ò lipsones, y despues le ungirán el lugar con sebo.

El alcon, como en el arte de la alconera, son llamados algunas veces con un vocablo general, que significa todas las aves de la alconera, y otras veces especial; hay diversas suertes, que se dexan aqui de distinguir.

Aquellos, que han tratado de la naturaleza de las aves de presa, ò de rapiña, dicen, que el alcon es la mas principal de todas las aves de rapiña; quanto en el buelo es de grande estima, el que tiene la cabeza rasa, y llana de arriba, el pico corto, y gruesso, las narices grandes, y abiertas, las sobrecejas altas, y gruessas, los ojos grandes, y salidos ácia fuera, el cuello largo, y alto de vientre, las espaldas espaciosas, las plumas de la ala sutiles, las piernas largas, y los pies cortos, gruessos, y amarillos, grande, y bello, las uñas negras, bien agudas, y cortantes; en suma, aquel es mediocre, que no es demasiado grande, ni demasiado chico. El alcon, como tambien todas las aves de presa, tienen sus semejantes, aunque mas pequeñas, y no se diferencian si no en la grandeza.

*Señales de los semejantes al alcon.*

Las aves semejantes al alcon, tienen las plumas bien dañadas, la cabeza negra, y los ojos negros, color de ceniza por el cuello, y encima de la espalda, las piernas, y pies amarillos, y tienen comunmente el vientre de color de paja, muy negras las plumas al contorno de los ojos.

*Como se domestica el alcon.*

Para domesticar el alcon, conviene tenerlo mucho en el paño, y criarlo de alas, y piernas de volateria, bañadas en agua, y ponerlo en lugar obscuro, y algunas veces ponerle delante un bacin lleno de agua, en el qual se pueda bañar; y despues de ser bañado, enjugarlo al fuego. Pondreis à cazar primeramente aves pequeñas, despues

medianas, y finalmente gruessas; y no falteis en hacerles comer de las aves, que havrán cazado: buela maravillosamente ligero muy alto, rodando, y mirando abaxo donde viere al ansar, el anade, y el agueron, baxa como una saeta con la ala cerrada, derecho al ave, por despedazarla con las uñas, y no pudiendo cogerla, porque huye, le buela luego delante, y no pudiendola dar zarpada, como inflamado buela despues muy lexos, perdiendo su dueño.

El alcon es sobre todas las aves de rapiña à proposito para tomar todas las aves de agua.

Sus enfermedades, y remedios son semejantes à aquellos del cernicalo, con todo, que el alcon es de naturaleza mas fuerte.

*El gavilan, y esmeril.* El gavilan, y el esmeril, son menores quanto en el cuerpo, que todas las aves de rapiña, no de los de puño; porque son del numero de aquellos, que buelan alto, como el alcon, el lañero, y el sacre.

Estas aves son harto conocidas por todo, el gavilan no conoce al cazador, por ser su exercicio tomar pequeñas aves, y son aquellos de especie que el cazador halla por la campaña, que van à las liebres, conejos, ò perdices, y buelan encima su cabeza, esperando de hallar encuentro de algunas aves pequeñas, que los perros hayan hecho levantar; pero dichas aves pequeñas estiman mas veces ser tomadas de los perros, ò hallar modo de salvarse entre las piernas del cavallo, dexandose pisar mas presto, que no experimentar el rigor del gavilan, que les es enemigo mortal; pero no obstante, el gavilan no sigue al cazador, sino por cierto espacio de tiempo, como tiene los confines limitados; porque en partiendose, va à buscar su bosque, donde se recrea, estando al fresco ordinariamente: *Las señales del gavilan.* tiene el pico azul, los pies, y piernas amarillos, las plumas de debaxo los ojos muy negras, la sumidad de la cabeza entre negra, y amarilla, dos manchas blancas encima del cuello, y debaxo de la gola, y dos rosetas à los dos lados de los pulsos, las alas mosqueadas por encima, y por debaxo negras, la cola negra por encima, y por debaxo muy pintada de manchas rosadas entre las negras, y viendolo bolar, se descubre roxo debaxo de la cola, y àl medio de las piernas.

*El esmeril.* El esmeril es la mas pequeña ave de presa de las que el alconero se sirve, y es de puño, y naturalmente semejante al alcon, que no hay diferencia con él, sino en la grandeza, porque tiene las mismas uñas, plumas, y costumbres; de donde viene, que sea estimado noblemente como el alcon, por ser de su naturaleza, y linage: es muy veloz contra las codornices, y perdices, con tal animo, que las sigue has-

hasta la tierra, y en el poblado, y tambien debaxo de la capa de los hombres; desea el mismo tratamiento, y sustento, que el alcon.

El giri-alcon es una ave muy rara de vér, si no fuere en las manos del Alconero de los grandes Señores, y es de grande corpulencia; de tal manera, que algunos la han estimado en especie de aguila: es bueno en todos buelos; porque es veloz, y no rehusa nunca cosa; tambien es mas dificil de domesticar, y enseñar, que todas las demás aves de presa; porque estando melancolico, y bizarro, si su dueño no le tiene la mano dulce, y que sea diestro, y placentero, tratandole amorosamente, nunca se domesticará. *El giri-alcon.*

El sacre, principalmente entre las aves de rapiña, es semejante al alcon, quanto à la grandeza: esta ave es enemiga del milano; assimismo se puede adiestrar à la caza para coger ansares salvages, faysanes, perdices, y toda otra manera de aves; es de mas sucia pluma, que las demás aves de la alconera; porque es de color entre roxo, y pardo, corto, arrojado, con las piernas, y uñas azules: es esta ave de passage, rara en estas tierras; à su semejante llaman sacreto, que es el macho, y el sacre es la hembra. Los grandes Señores, que quieren tener un buen rato, lo hacen pelear con el milano, y lo hacen combatir del sacre para hacerlo baxar abaxo; porque suele en el Verano entretenerse muy alto en el ayre: hacen llevar continuamente al puño à un Alconero un brio, y le atan una cola de zorra, y lo dexan volar en algun llano, y luego hace venir volando al milano, baxando abaxo; porque quando descubre el brio, luego baxa à tierra, y se auna con él, no buscando otro, sino aguardandole: entonces se abalanza el sacre encima de él; pero sintiendose ligero, aguarda el poderle vencer con el buelo; entonces buela alto lo mas que puede, y alli es el combate, y el placer, especialmente siendo el dia claro, y sin viento, y en lugar llano sin arboles, que verán subir el sacre, y milano tan alto, que los pierdan de vista; pero esso no le vale nada, que el sacre lo hace baxar, llevandolo con fuerza contra tierra, de golpes, que le dá por encima. *El sacre.* *Como se caza el milano con el sacre.*

El lañero no es muy diferente del alcon, y por esso toma el nombre de alcon; porque comunmente se llama alcon lañero: hallanse ordinariamente por estas tierras, y son de costumbres faciles, y sufren viandas gruessas, mas que ninguna de las otras aves de presa, ò rapiña; el hombre se sirve de ellos comunmente en todos modos. *El lañero.* *Como se llama alcon lañero.*

El Alconero hará eleccion del alcon lañero, que tenga la cabeza gruessa, el pico corto, los pies dorados, las plumas de delante mezcladas de negro con blanco, no de traviesso como el alcon, sino manchas derechas del largo de las plumas; el cuello corto, *Las señales del lañero.*

y gruesso, y tambien el pico; el lañero es la hembra, su macho se llama lañero, que no es tan gruesso de cuerpo como la hembra, y por esso es de menos estimacion, y de lo demás, es casi en todo semejante de pluma. No hay ninguna ave, que mas constantemente se tenga en la percha, ella está en estas partes en el Invierno, y se dexa ver en todo tiempo contra el estilo de todas las demás, que no se entretienen en nuestras tierras, sino en el Verano.

*La caza de las grullas con el lañero.*

El Alconero que quisiere adiestrar el lañero à sus grullas, lo pondrá en un aposento baxo, y obscuro, que no pueda ver ninguna claridad, sino quando le dieren de comer, y no le tendrán en el puño, sino de noche; y quando están à punto de hacerlo volar, harán fuego en el aposento para calentarlo, y bañarlo con vino puro: despues de haverlo enjugado le harán comer sessos de gallina; y deben partir antes del dia para el lugar donde es la caza, y lo lanzarán de subito à las grullas al amanacer, y aunque aquel dia no tome presa, no importa, porque el dia siguiente será bueno, y principalmente desde mediado de Julio, hasta fin de Octubre, y tambien despues de la muda será mejor, que antes; pero no es bueno de Invierno. Aqui teneis el modo, y manera de adiestrar, y domesticar las aves de presa, ò de rapiña, tanto en general, quanto en particular; pero falta decir algunas cosas à este proposito.

Conviene saber, que todas las aves de presa, ò de rapiña sirven de volar en los rios, ò la campaña, de las quales algunas buelan del puño, y buelan derecho con furia, como son, el alcon, cernicalo, giri-alcon, y esmeril; las otras buelan alto, que son, el alcon lañero, el facre, y el gavilan: algunas son reclamadas de su buelo, presentandole el puño; algunos las presentan al engañador, que es es un instrumento, hecho à modo de dos alas de ave, ajustadas en sí, atadas à un lazo, y un pedazo de cuero, con un escapulon de caña al cabo, y se retiran con este engaño, pensando que es algun pollo vivo; algunos hay que no empiezan la caza, que no sea acabada la comenzada por el cazador, como se ha dicho del aguila. Las aves no son diferentes en sí, sino porque buelan indiferente à todas las aves, y assi el cazador debe cazar las aves, que à cada una de las de presa pertenecen, y no otras.

*El engañador.*



CA-

## CAPITULO NONO.

### *SECRETOS DE LA CAZA DE LAS AVES CON diversos modos.*

PAra tomar aves con liga, un hombre puede cazarlas, poniendose dentro de una mata, bien cubierto de ramos, y enligar unas varillas, y ponerlas por los pimpollos de la cima de la mata, y poniendo aves con jaulas por reclamos, ò tomar una ave, y hacerle dar gritos, y atandola las alas, y los pies; entonces las aves irán à socorrerla, pensando que està presa, y caerán en el engaño. *Caza de aves con liga.*

Para tomar tordos al passo, conviene circundar tres arboles cortados, y plantarlos en tierra en un llano, poco lexos el uno del otro, en triangulo, à modo de tres pies, y por el medio de aquel passar una cuerda atada en un palo, sostenida del otro cabo de una horquilla, la qual cuerda tendrá un hombre, que esté lexos, y en aquella colgará dos, ò tres tordos atados, y conviene poner pajas de liga en estos arboles, y despues lexos de alli dos, ò tres jaulas, en las quales haya tordos para reclamar à los otros, los quales viniendo à vér aquellos que estan prisioneros en las jaulas, se enligarán encima de los arboles con las pajas de la liga: tambien se pueden reclamar con los reclamos de alaton, como lo acostumbran en algunas partes en el principio del Invierno en las mañanas quando passan. *Para cazar tordos al passo.*

Para tomar aves con la mano, conviene poner trigo, ò mijo en infusion con heces de buen vino, y con zumo de cicuta, y despues secarlo, y sembrarlo en el medio de alguna hera, y las aves que comieren de ello podreis tomar con la mano. *Para tomar aves con la mano.*

Tambien si tomais un poco de trigo, ordio, ò mijo, que sea cocido con buen vino, que esté casi del todo deshecho de cocer, poniendo en el cocimiento adelfa, y despues lo pondreis en alguna hera, ò lugar donde van las aves; aquellas, que comieren de ello, quedarán muertas, y borrachas, que las podreis coger. *Otro.*

Tambien si coceis alguna simiente con alumbre, y la sembrais en parte donde van las aves, las que comieren quedarán emborrachadas, que facilmente las podreis tomar con las manos. *Otro.*

)( ✻ )(

## CAPITULO DECIMO.

### *SECRETOS DE LA CAZA DE LOS ANIMALES de la Casa de Campo, que toca à la Madre de Familias, hijas, y criadas, para la limpieza de la Casa.*

*Para cazar, y matar las chinches.*

A La Madre de Familias de la Casa de Campo, hijas, y criadas, se les pone aqui una caza de algunos animalejos, que deben cazar dentro de la casa, para limpieza de ella, los quales son, los que se siguen. Cazareis, y matareis las chinches de las camas, y aposentos, tomando pez derretida, mezclada con zumo de cohombrillo amargo, ungiendo los lugares donde hacen habitacion: lo mismo hareis tomando cebolla albarrana, picandola muy bien, y mezclada con vinagre fuerte, y fregando la cama, y lugares con una esponja.

Tambien hareis lo mismo, tomando hojas de naranjos, y las hareis hervir con aceyte, y ungireis las maderas de la cama, y paredes. Matareislas tambien, tomando hiel de buey, ò de cabron, mezclada con vinagre muy fuerte, ungiendo las maderas de la cama, y paredes; y si tomais aceyte viejo, y azufre vivo, picado, y mezclado todo junto, las matareis, haciendo el mismo ungimiento. Hareis el mismo efecto, ungiendo las maderas de la cama, y paredes con zumo de hojas de yedra, y de alcaparras picadas, y mezcladas con aceyte. Tambien las matareis, zahumandolas con zahumo de golondrinas, con que el humo no salga fuera por ninguna parte. La yerva lengua cerbuna seca, y haciendo de ella zahumo, hace el mismo efecto. No menos las matareis, si tomais un manojo de axenjo, y de adelfa blanca una onza, haciendolo cocer todo junto con legía, hasta la consumpcion de tres partes las dos, ungiendo despues de ello la cama, y paredes. Si poneis un vaso grande de boca, lleno de agua fria, debaxo de la cama, las chinches no os darán enojo quando durmiereis, sintiendo aquella humedad, lo que podreis usar por las posadas, quando fuesseis de camino en el Verano.

*Para cazar, y matar las pulgas.*

Cazareis, y matareis las pulgas, tomando adelfa, y la picareis muy bien, y hareis un hoyo en el aposento donde huviere pulgas, y pondreis dicha adelfa picada, y hecha en polvo en dicho hoyo, y todas las pulgas acudirán, y se morirán. Tambien las matareis, haciendo zahumo en el aposento con poleo, teniendolo cerrado. Hareis el mismo efecto, tomando simiente de mostaza, y adelfa, y lo hareis hervir todo con agua, y rociareis el aposento donde haya pulgas.

Tam-

Tambien si haceis un hoyo en el aposento debaxo de la cama, y en él poneis sangre de cabra, en breve tiempo se juntarán alli todas las pulgas del aposento, y las de la ropa, y las podreis matar.

*Para cazar los mosquitos.* Cazareis del aposento los mosquitos, que susurran, dichos por otro nombre cinifes, que pican al rostro en la noche, tomando comino, destemplado con vino blanco, y bañareis la cara quando os pusiereis en la cama. Y si rociais las puertas, y ventanas, no entrarán en el aposento; ni tampoco os harán daño, poniendoos cerca un manojo de cañamo florido. Si quereis que huyan, y no entren en el aposento, tomareis zumo de ruda, mezclandole con un poco de agua, y rociareis el aposento, puertas, y ventanas; assimismo os reservareis, que no os hagan daño, bañandoos la cara con vinagre, quando os pondreis en la cama, ò tambien poniendo por algunas partes del contorno de la cama esponjas mojadas con vinagre.

*Para matar las ladillas.* Para los criados del Padre de Familias de la Casa de Campo. Matareis las ladillas, tomando un sueldo de vermellón entero, y hareis pedacitos gruessos, y los pondreis con una copilla sobre brasas de fuego pequeñas, y perfumareis el lugar de las ladillas, debaxo la camissa, y en otras partes, si no es en los ojos, y es cosa limpia, y aprobada con sola una vez: tambien se matan, destemplando azogue, con gordura dulce muy bien, y ungir las partes; pero es mejor el primero, y mas limpio.

## CAPITULO UNDECIMO.

### *SECRETOS DE COMO SE PESCAN LOS PECES.*

*Como se pescan los peces.* HAy muchas maneras de caza para coger los peces, segun los rios, acequias, y otros lugares, donde ellos hacen habitacion, y segun la diversidades del pescado, porque en la mar se pesca el pescado de una manera, y en las aguas dulces de otra; de una manera los peces gruessos, y de otra la anguila, de otra los peces pequeños: de manera, que tantas variedades de caza de los pescados fuera cosa muy dificultosa, y larga de escrivir; dexarémos esta cognicion para aquellos que tienen el oficio de pescar el pescado para vender. Diráse solamente, para la comodidad del Padre de Familias de la Casa de Campo, qué maneras, y modos hay mas principales para pescar, y tomar los peces.

Los que tienen industria en pescar, y coger los peces con la caña,

ña, y ſedal, ò con redes, toman los peces con mas abundancia, pero ſon de mucho gaſto: con la caña, y ſedal es de mas ingenio, y de menos provecho.

*El tiempo de pescar los peces.* El tiempo acomodado de la peſca del peſcado es en el Otoño, deſpues que el Sol es pueſto, principalmente en la Canicula; porque entonces los peces duermen, y pueden ſer tomados, repoſando con hachas encendidas.

En el Invierno, el tiempo proprio para peſcar, es en el medio dia.

En la Primavera todo el dia, y principalmente antes que el Sol ſalga, la qual Primavera es mas acomodada para la peſca, que todos los demás tiempos; porque el agua es tibia, è incita los peces à generacion en lo mas profundo, y à la ſuperficie en la agua, y muchas veces cerca de tierra.

El tiempo mas incomodo es en el Verano, principalmente en los dias caniculares, los quales con el calor hacen morir los peces, y ſon oprimidos de ir à lo mas profundo de la agua, y aſſi eſta peſca en eſte tiempo ſe debe hacer ſiempre de noche.

Quando ſe peſcan los peces, ſe debe tener cuenta con el viento que hace; porque quando hace viento de Marina, buelve las redes contra del viento, y al contrario quando le hace de Medio-dia. Pero quando hace viento Zefiro, las redes deben eſtár pueſtas contra el viento de Levante, y al contrario. Sobre todo, la peſca ſe debe hacer en tiempo de bonanza.

Cogereis peces facilmente con comida, advirtiendo, que las comidas deben tener quatro condiciones. La primera, que ſea oloroſa; porque el olor hace venir de lexos los peces; como anis, zumo de panizo, y de las mejores ſimientes. La ſegunda, que ſea de guſto muy bueno, paraque incite à los peces à comerla, y juntamente los engañe; como es ſangre de puerco en particular, queſo de cabras, pan de trigo, y mariposas. La tercera, que ſea fuerte, y humoſa, paraque luego la fuerza del veneno los perturbe; como aguardiente, y heces de buen vino. La quarta, y ultima, que ſea venenoſa, paraque haga bolver los peces atonitos. y débiles; y de eſſe genero ſon las flores de todos meſes; porque eſta yerva, y ſus flores ſon obſcuras, y lutoſas, y cogidas por eſpacio de tiempo hacen bolver los peces atonitos, y borrachos. Tambien la cal viva, aunque ſe vaya por el agua, todavia mata los peces.

*Para congregar qualquier genero de peces.* Congregareis los peces en un lugar, tomando oregano, agedrea, mejorana, de cada coſa tres dragmas, de la corteza del arbol, que lleva los incienſos, myrrha, bermellon, de cada uno ocho dragmas, bari-

harina mezclada con buen vino, media libra; higado de puerco toſtado tres onzas, picareis todas eſtas coſas en particular; deſpues lo mezclareis con arena delgada, y una hora antes lo pondreis en el lugar de la agua, donde querais peſcar, y pondreis las redes deſpues por el contorno.

Otros acoſtumbran poner de la yerva delphinum del macho picada, y amaſſada, y de eſſa manera hacen venir los peces à la orilla de la agua para tomarlos con las manos.

Tambien algunos mezclan con tierra, y ſalvado de trigo media libra de ajos, ſimiente de ſeſamino toſtado media libra, poleolo, oregano, tomillo ſalſero, mejorana, agedrea, ſpahidis ſilveſtre, de cada coſa quatro onzas, media libra de harina de eſpelta, de la corteza de el arbol que lleva el incienſo dos onzas, y lo pondreis en la agua.

Congregareis qualquier genero de peces en un lugar, tomando ſangre de buey, de cabra, y de oveja, eſtiercol de buey freſco, de las tripas tiernas con el eſtiercol de cabras, y ovejas, tomillo ſalſero, oregano, poleo, agedrea, mejorana, ajos, heces de buen vino fuerte, de cada coſa partes iguales, y tambien gordura, ò de los tuetanos de los animales ſobredichos, tanto quanto quereis, todo en particular, ò todo junto, lo picareis, y hareis pelotillas, y aquellas pondreis en la agua, una hora antes que querais poner la red.

*Para tomar qualquier genero de peces.*

Para tomar los peces de los rios, tomareis gordura de oveja, y ſimiente de ſeſamino, dicho de otra manera alegria toſtada, ajos, vino fuerte, oregano, tomillo ſalſero, mejorana ſeca, de cada coſa partes moderadas, y picadlo, y mezcladlo con pan, y ponedlo en el rio.

*Democrito Torentino. Hermes.*

Peſcareis, y tomareis qualquiera manera de peces, tomando ſangre de cabra negra, y heces de vino fuerte, mezclado con harina, y con el pulmon de cabra muy tierna, lo cortareis menudito, y mezclado todo lo pondreis en el rio.

*Para tomar los peces con las manos.*

Tomareis peces del rio, cebandolos primero con ſangre, y carne de ternera bien picada, y la pondreis en un vaſo, donde la dexareis por eſpacio de diez dias, deſpues uſareis de ella para tomar los peces.

*Africano. Miſaldo.*

Hareis que los peces ſe acerquen, que los podreis tomar con las manos, tomando ortigas, y quinquefolium, y lo picareis, y tomareis zumo de la yerva ſiempreviva, y de todo os ungireis las manos, y pondreis en la agua de las paſtillas llamadas magmatis, que ponen

en

en la triaca magna, y pondreis dentro del agua las manos, donde fueren dichas paſtas, y los peces os vendrán à las manos, que los podreis tomar. Lo miſmo podreis hacer en el rio, poniendo las redes ungidas con lo miſmo.

*Paraque las ranas no den gritos.*

Si teneis la Caſa de Campo cercana de alguna agua, y eſtando alguno enfermo, y los gritos de las ranas le dieran peſadumbre à la noche, las hareis ceſſar de dar gritos, poniendo en la orilla de la agua, donde gritan, una, ò muchas linternas encendidas, ſegun el ambito de la agua, ſegun lo dice Africano *in Geoponiſis*, y Miſſaldo. En París hizo eſta prueba un hombre, moleſtado de ellas, y le ſucedió muy bien.

# FIN DE LA OBRA.



VOCA-

# VOCABULARIO DE SEIS LENGUAS,

EN QUE SE DECLARAN LOS nombres de los arboles, yervas, frutas, y otras cosas, contenidas en el presente Libro de los Secretos de Agricultura.

*Los numeros de la segunda pagina corresponden à la primera.*

EN la primera pagina hay tres columnas, y en la segunda hay otras tres; en la primera columna estan los nombres Castellanos por Abecedario; en la segunda los nombres Catalanes; y en la tercera los nombres Latinos: En la primera columna de la segunda pagina estan los nombres Portugueses; en la segunda columna los nombres Italianos; y en la tercera los nombres Franceses.

Caste-

| | *Castellano.* | *Catalán.* | *Latin.* |
|---|---|---|---|
| 1 | Abrotano, | Broida. | Abrotanum. |
| 2 | Abrojos. | Abriulls. | Tribulus. |
| 3 | Acelgas. | Bledas. | Beta. |
| 4 | Azufre. | Sofre. | Sulphur. |
| 5 | Azafrán. | Safrá. | Crocus. |
| 6 | Adelfa. | Baladre. | Nerium. |
| 7 | Agrimonia. | Agrimonia. | Eupatorium. |
| 8 | Agalla. | Gallas. | Galla. |
| 9 | Agarico. | Agaric. | Agaricum. |
| 10 | Agraz. | Agrás. | Omphacium. |
| 11 | Ajo. | All. | Allium. |
| 12 | Ala. | Enula. | Helenium. |
| 13 | Albahaca. | Alfábrega. | Ocimum. |
| 14 | Alholvas. | Sinigrec. | Fenum Græcum. |
| 15 | Altramuces. | Llubins. | Lupinus. |
| 15 | Almendras. | Ametlles. | Amigdala. |
| 17 | Alcaparras. | Taparas. | Capparis. |
| 18 | Alamo blanco. | Alba blanch. | Populus alba. |
| 19 | Alamo negro. | Arbre poll. | Populus nigra. |
| 20 | Alvericoques. | Atbrecochs. | Præcocia. |
| 21 | Alacranes. | Escorpins. | Escorpio terrestris. |
| 22 | Alazor. | Safrá bort. | Crocus silvestris. |
| 23 | Aloeigos. | Festuchs. | Pistacia. |
| 24 | Alvayalde. | Blanquet. | Cerusa. |
| 25 | Almastiga. | Mastech. | Mastix. |
| 26 | Alfalfa. | Alfals. | Medica. |
| 27 | Algarrovas. | Garrofas. | Siliquæ. |
| 28 | Amapolas. | Rosella. | Papaver erraticum. |
| 29 | Anis. | Matafaluga. | Anisum. |
| 30 | Angalide. | Anagalida. | Anagalidis. |
| 31 | Apio. | Apit. | Apium palustre. |
| 32 | Araña. | Aranya. | Araneus. |
| 33 | Artemissa. | Artemeya. | Artemissæ. |
| 34 | Arroz. | Arrós. | Oriza. |
| 35 | Arrayan. | Murtra. | Myrthus. |
| 36 | Arbol. | Olivella. | Ligustrum. |
| 37 | Armuelles. | Espinacs. | Atriplex. |
| 38 | Avellana. | Avellana. | Avellanæ. |

Caste-

| | Portugués. | Italiano. | Francés. |
|---|---|---|---|
| 1 | Abrotano. | Abrotano. | Autonne. |
| 2 | Abrolhos. | Tribulo. | Macors. |
| 3 | Acelgas. | Bietola. | Porrec. |
| 4 | Inxofre. | Solfo. | Sufre. |
| 5 | Azafrán. | Zaffaranno. | Faffran. |
| 6 | Eloendro. | Oleandro. | Rosaje. |
| 7 | Agrimonia. | Agrimonia. | Agrimoine. |
| 8 | Vugalhos. | Galla. | Noix de Galle. |
| 9 | Agarico. | Agarico. | Agaric. |
| 10 | Agrazo. | Agresto. | Verius. |
| 11 | Alho. | Aglio. | Ail. |
| 12 | Ala. | Enola. | Aulnee. |
| 13 | Mangeticam. | Basilico. | Dubasilic. |
| 14 | Alfolvas. | Fieno Greco. | Senegre. |
| 15 | Tramozos. | Lupino. | Lupins. |
| 16 | Amendoas. | Mandole. | Amandes. |
| 17 | Alcaparras. | Cappare. | Capres. |
| 18 | Amieto. | Albero. | Peuplier. |
| 19 | Amieto. | Albero. | Peuplier. |
| 20 | Alvercoc. | Bacoche. | Abricoc. |
| 21 | Alacraon. | Scorpione. | Scurpion. |
| 22 | Cartamo. | Zaffarano salvatico. | Suffran sauvaje. |
| 23 | Fisticos. | Fistachi. | Festuje. |
| 24 | Alvayalde. | Biacca. | Ceruse. |
| 25 | Almeceg. | Mastice. | Mastic. |
| 26 | Alfafa. | Medica. | Foin de Borgonya. |
| 27 | Alfarrofas. | Carobe. | Caronje. |
| 28 | Papolas. | Papavero salvatico. | Coquelicos. |
| 29 | Heradoce. | Anis. | Anis. |
| 30 | Morriaom. | Anagalidis. | Matejeline. |
| 31 | Apio. | Apio. | Ache. |
| 32 | Araña. | Ragno. | Araigne. |
| 33 | Artemisia. | Artemisia. | Armoyle. |
| 34 | Arros. | Rice. | Du Ris. |
| 35 | Murta. | Murtella. | Meurte. |
| 36 | Alfenheyro. | Olivella. | Taosne. |
| 37 | Armoles. | Trapese. | Bonne dame. |
| 38 | Avellam. | Noccibolle. | Noysette. |

| *Castellano.* | *Catalán.* | *Latin.* |
| --- | --- | --- |
| 39 Agenxo. | Donsell. | Absintium. |
| 40 Agedrea. | Sajulida. | Saturegia. |
| 41 Azarabacara. | Azaro. | Vulgabo. |
| 42 Acederas. | Agrelles. | Oxalis. |
| 43 Acebuche. | Oliver bort. | Oleaster. |
| 44 Azogue. | Argentviu. | Hydargiros. |
| 45 Aceyte. | Oli. | Oleum. |
| B | | |
| 1 Badea. | Albudeca. | Pepo. |
| 2 Balsamo. | Balsem. | Balsamum. |
| 3 Betonica. | Betonica. | Betonica. |
| 4 Berros. | Crexens. | Nasturtium aquaticũ. |
| 5 Bisnaga. | Bisnaga. | Daucus. |
| 6 Bivora. | Bivora. | Vipera. |
| 7 Bledos. | Blets. | Blitum. |
| 8 Borrajas. | Borratjas. | Blugosum. |
| C | | |
| 1 Calamento. | Calaminta. | Calamitha. |
| 2 Camedreos. | Camedreos. | Trissago. |
| 3 Camecisso. | Eura terrestre. | Hedera terrestris. |
| 4 Comadreja. | Mustela. | Mustela. |
| 5 Cardo de comer. | Cart. | Carduus. |
| 6 Cardencha. | Cardons. | Labrum veneris. |
| 7 Cardo benedicto. | Cardo santo. | Carduus benedictus. |
| 8 Cañamo. | Cánem. | Cannabis. |
| 9 Calabaza. | Carabasa. | Cucurbita. |
| 10 Castañas. | Castanyas. | Castaneæ. |
| 11 Zarza. | Romaguera. | Rubus. |
| 12 Zanahoria. | Pastanaga. | Pastinaca. |
| 13 Caña. | Canya. | Harundo. |
| 14 Cangrejo. | Cranc. | Cancer. |
| 15 Canela. | Canyella. | Cassia. |
| 16 Cebolla. | Ceba. | Cepa. |
| 17 Cebolla albarrana. | Ceba marina. | Scilla. |
| 18 Celidonia. | Celidonia. | Chelidonium. |
| 19 Cevada. | Ordi. | Hordeum. |
| 20 Cerrajas. | Llacsons. | Zonchus. |
| 21 Cera. | Cera. | Cera. |

*Portu-*

| | *Portugués.* | *Italiano.* | *Francés.* |
|---|---|---|---|
| 39 | Alosna. | Assenzo. | Alvina. |
| 40 | Saturagon. | Saboregia. | Sariete. |
| 41 | Azarabacara. | Azaro. | Gavaret. |
| 42 | Acedas. | Acetosa. | Vinere. |
| 43 | Azambulheyro. | Olivo salvatico. | Oliver sauvaje. |
| 44 | Azogue. | Argente vivo. | Argent viure. |
| 45 | Aceyte. | Oglio. | Huyle. |
| 1 | Bateca. | Pepone. | Pepon. |
| 2 | Balsamo. | Balsamo. | Baume. |
| 3 | Betonica. | Betonica. | Betoine. |
| 4 | Agroens. | Crescione. | Ducressom. |
| 5 | Bisnaga. | Dauco. | Carrote sauvaje. |
| 6 | Bivora. | Vipera. | Vipera. |
| 7 | Bredo. | Biedoni. | Blete de Espaine. |
| 8 | Borrajas. | Borragine. | Baurroche. |
| 1 | Nevada. | Nipotella. | Calament. |
| 2 | Camedras. | Quercivola. | Chesnetre. |
| 3 | Camecisson. | Hedera hellera. | Hierre. |
| 4 | Doinha. | Donala. | Belete. |
| 5 | | | Chardon. |
| 6 | Cardanchas. | Dissaco. | Chardon à Carder. |
| 7 | Cardo santo. | Cordosius. | Cardon sauvaje. |
| 8 | Cañamo. | Canape. | Chamure. |
| 9 | Abobora. | Zucca. | Curge. |
| 10 | Castanhas. | Castagne. | Castaignes. |
| 11 | Silva. | Rovo. | Ronse. |
| 12 | Canours. | Pastinaca. | Carrottes. |
| 13 | Cana. | Gerundo. | Chameleau. |
| 14 | Cangro. | Granccio. | Chanche. |
| 15 | Canela grosa. | Cassia. | Canelle. |
| 16 | Cebolla. | Cipolle. | Ciboulle. |
| 17 | Cebolla albarrana. | Cipolle marin. | Oignem marin. |
| 18 | Herva de andurinha. | Celidonia. | Celidoine. |
| 19 | Cevada. | Orgio. | Orje. |
| 20 | Cerralhas. | Cicerbita. | Lataron. |
| 21 | Cera. | Cera. | Cire. |

| *Castellano.* | *Catalán.* | *Latin.* |
| --- | --- | --- |
| 22 Cedro. | Cedro. | Cedrus. |
| 23 Ciruelo. | Pruner. | Prunus. |
| 24 Ciprés. | Xipré. | Cypressus. |
| 25 Cintoria. | Centaura. | Centaurium. |
| 26 Coles, berzas. | Cols. | Brasica. |
| 27 Cola de cavallo. | Cua de cavall. | Hippurus. |
| 28 Consuelba. | Consolda. | Simphitum pectum. |
| 29 Cominos. | Comins. | Cymyni. |
| 30 Colchico. | Colchico. | Colchicum. |
| 31 Corrihuela. | Corretjola. | Sanguinaria. |
| 32 Corona de Rey. | Corona de Rey. | Mellilotus. |
| 33 Corazoncillo. | Transflorina. | Hipericon. |
| 34 Coloquintida. | Coloquintida. | Colocynthys. |
| 35 Cohõbrillo amargo. | Cogombre silvestre. | Cucumis silvestris. |
| 36 Culantro de pozo. | Falsia. | Adiantum. |
| 37 Cilantro. | Celiandre. | Coriandrum. |
| 38 Cugujada. | Cugullada. | Galerita. |
| 39 Calamento. | Calamenta. | Calamintha. |
| 40 Coles marinas. | Cols marinas. | Brasica marina. |
| 41 Carcoma. | Corc. | Caries. |
| 42 Cigarras. | Cigalas. | Cicades. |
| 43 Chirivia. (das. | Xerevia. | Siser. |
| 44 Cerezas, y Guin- | Cireras. | Cerasia. |
| 45 Cañaheja. | Canya ferla. | Ferula. |
| 46 Cardenillo. | Verdet. | Ærugo. |
| D | | |
| 1 Doradilla. | Doradella. | Asplenum. |
| 2 Dormideras. (nas. | Cascalls. | Papaver sativum. |
| 3 Dormideras mari- | Cascalls cornuts. | Papaver cornutum. |
| 4 Dictamo. | Dictamo. | Dictamum. |
| 5 Duraznos. | Presechs. | Persica mala. |
| E | | |
| 1 Enebro. | Ginebre. | Juniperus. |
| 2 Eneldo. | Anet. | Anethum. |
| 3 Endivia. | Endivia. | Intibus. |
| 4 Encina. | Alsina. | Llex. |
| 5 Enciense. | Encens. | Thus. |
| 6 Escamonea. | Escamonea. | Scamonea. |

Portu-

| *Portugués.* | *Italiano.* | *Francés.* |
|---|---|---|
| 22 Cedro. | Cedro. | Cedre. |
| 23 Ameyxicira. | Pruno. | Pruinier. |
| 24 Aciprefte. | Cypreſſo. | Cypres. |
| 25 Centaurea. | Biondella. | Fiel de terre. |
| 26 Couves. | Caule. | Choux. |
| 27 Cavalina. | Cola de cavallo. | Queve de cheval. |
| 28 Solda. | Conſolida magiore. | Conſyre. |
| 29 Cominho. | Cimixo. | Comin. |
| 30 Colchicon. | Centinodia. | Corrijiole. |
| 31 Peligon. | | |
| 32 Corona de Rey. | Meliloto. | Melilot. |
| 33 Herve de S. Juan. | Laperforata. | Mille petuis. |
| 34 Coloquintida. | Coliquintida. | Coloquinte. |
| 35 Pinos de S. Gregorio. | Cocomero ſalvatico. | Cogombro ſauvaje. |
| 36 Coentro de pozo. | Capel venere. | Cheveulx. |
| 37 Coentro. | Coriandolo. | Coriandre. |
| 38 Cotovia. | Lodola. | Alovette. |
| 39 Neveda. | Nipotella. | Calament. |
| 40 Coure marinas. | Cavallo marin. | Choux. |
| 41 Corrugen. | Tarlatura. | Pourriture de bois. |
| 42 Cigarra. | Cigarras. | Sigale. |
| 43 | Siſaro. | Cherui, e Giroles. |
| 44 Cerejas. | Ceregie. | Ceriſe. |
| 45 | Ferola. | Bojuete. |
| 46 Azinhame. | Verderame. | Verdegris. |

| | | |
|---|---|---|
| 1 Deurandinha. | La indorata. | Cateac. |
| 2 Dormideras. (nas. | Papavere domeſtico. | Pavor. |
| 3 Dormideras mari- | Papavere cornuto. | Pavor cornú. |
| 4 Ditamo. | Dittamo. | Gingembre de jardin. |
| 5 Peſſegos. | Perſiche. | Peſches. |

| | | |
|---|---|---|
| 1 Zimbre. | Ginepro. | Gencute. |
| 2 Endrea. | Aneto. | Anet. |
| 3 Endivia. | Indivia. | Endive. |
| 4 Enzinheyra. | Elece. | Encens. |
| 5 Incienſo. | Incenſo. | Scamonie. |
| 6 Eſcamonea. | Eſcaminonia. | Spie de ultramer. |

| Castellano. | Catalán. | Latin. |
|---|---|---|
| 7 Espicanardi. | Espic. | Nardus. |
| 8 Esparragos. | Esparechs. | Esparagus. |
| 9 Estiercol. (los. | Fems. | Stercus. |
| 10 Espino de majue- | Espic blanch. | Oxyacanta. |
| 11 Estepa. | Estepa. | Cistus. |
| F | | |
| 1 Farfara. | Ungla cavallina. | Tusillago. |
| 2 Felipendula. | Felipendola. | Oenante. |
| 3 Fresno. | Frexe. | Fraxinus. |
| G | | |
| 1 Gamon. | Gamons. | Alphodellus. |
| 2 Galapago. | Tortuga. | Testudo. |
| 3 Garvanzo. | Ciuró. | Cicer. |
| 4 Genciana. | Genciana. | Gentiana. |
| 5 Gengibre. | Gengibre. | Gengiber. |
| 6 Grama. | Gram. | Gramen. |
| 7 Granada. | Magrana. | Malum punicum. |
| H | | |
| 1 Haba. | Fava. | Faba. |
| 2 Haya. | Faig. | Fagus. |
| 3 Heces de vino. | Ros de bota. | Fęx. |
| 4 Hinojo. | Fenoll. | Feniculum. |
| 5 Hinojo marino. | Fenoll marí. | Crithmum. |
| 6 Hinojo salvage. | Fenoll bastart. | Feniculum erraticum. |
| 7 Higuera infernal. | Herba de Talpas. | Ricinus. |
| 8 Hortiga. | Hortiga. | Urtica. |
| 9 Hortiga muerta. | Hortiga, que no pica. | Urtica labeo. |
| 10 Hiel. | Fel. | Fel. |
| 11 Higuera. | Figuera. | Ficus. |
| 12 Hongos. | Bolets. | Fungi. |
| 13 Huevos. | Ous. | Ova. |
| I | | |
| 1 Jacinto, yerva. | Jacinto. | Hyacinthus. |
| 2 Isopo. | Isop. | Hysopus. |
| 3 Judihuelos. | Fasols. | Smilax hortensis. |
| 4 Junco. | Jonchs. | Juncus. |
| 5 Juncia olorosa. | Jonchs olorosos. | Juncus quadratus. |
| 6 Inciens̃o. | Encens. | Thus. |

Porta-

| Portugués. | Italiano. | Francés. |
|---|---|---|
| 7 Eſpicanardi. | Eſpigonardi. | Eſparje. |
| 8 Eſparragos. | Eſparago. | Fiant. |
| 9 Eſterco. | Sterco. | Cirero de paſtor. |
| 10 Piriteiro. | Spini bianchi. | Ciſte. |
| 11 Cergacos. | Ciſto. | |
| 1 | Ungia di cavallo. | Pas de aſne. |
| 2 Felipende. | Felipendola. | |
| 3 Freixo. | Fraſſino. | Fraiſne. |
| 1 Gamoens. | Amphodillo. | Amphrodilles. |
| 2 Gagado. | Teſtudine, Galana. | Tortue. |
| 3 Graons. | Ceci. | Poiſecheches. |
| 4 Genciana. | Genciana. | Genſienne. |
| 5 Gengiure. | Gengevo. | Ginjembre. |
| 6 Grama. | Gramigna. | Dente de chien. |
| 7 Roman. | Malgranate. | Pome granade. |
| 1 Faba. | Fava. | Fave. |
| 2 Faja. | Faggio. | Faus. |
| 3 Sarro. | Feccia. | |
| 4 Funcho. | Fenochio. | Fenoil. |
| 5 Funcho marinho. | Fenochio marino. | Fenoil marin. |
| 6 Funcho ſalvage. | Fenochio erratico. | Fenoil ſauvaje. |
| 7 Figueira do infierno. | Miraſole. | Pauſme Dieu. |
| 8 Ortica. | Ortica. | Ortie. |
| 9 Ortica morta. | Ortica morta. | Ortie morte. |
| 10 Fel. | Fiele. | Fiel. |
| 11 Figueira. | Fico. | Figier. |
| 12 Cogumelos. | Fongi. | Campignons. |
| 13 Ovos. | Huovo. | Oeuf. |
| 1 | Cibolla canina. | Jacinthe. |
| 2 | Hiſſopo. | Hiſſoppe. |
| 3 Feijaons. | Fagioli pinti. | Phaſeoles. |
| 4 Junco. | Giunco. | Jonc. |
| 5 Junza cheyroſa. | Cypero. | Souchet. |
| 6 Incienſo. | Incenſo. | Scamonie. |

| *Caſtellano.* | *Catalán.* | *Latin.* |
|---|---|---|
| L | | |
| 1 Langoſtas. | Llagoſtas. | Locuſtæ. |
| 2 Llantén. | Plantatje. | Plantago. |
| 3 Laurél. | Llorer. | Laurus. |
| 4 Lentejas. | Llentias. | Lens. |
| 5 Lagartija. | Sergantana. | Lacerta. |
| 6 Lengua cerbuna. | Melſera. | Phillitis. |
| 7 Lechitreſna. | Lletrera. | Tithymalus. |
| 8 Leche. | Llet. | Lac. |
| 9 Lechuga. | Lletuga. | Lactuca. |
| 10 Lirio blanco. | Lliri blanch. | Lilium. |
| 11 Lirio amarillo. | Lliri groc. | Lilium ſilveſtre. |
| 12 Lirio cardeno. | Greujol, y Lliri blau. | Lirium. |
| 13 Lino. | Lli. | Linum. |
| 14 Liga. | Veſch. | Viſcum. |
| 15 Lombrices. | Cuchs de terra. | Lumbrici. |
| M | | |
| 1 Manzanilla. | Camamilla. | Anthemis. |
| 2 Mãzanilla baſtarda. | Guirnalda. | Helichryſum. |
| 3 Maſtuerzo. | Murritort. | Naſturtium. |
| 4 Maſtuerzo ſalvage. | Murritort ſalvatge. | Iberis. |
| 5 Madre ſilva. | Mill bort. | Tithoſpermon. |
| 6 Mata. | Mata. | Lentiſcus. |
| 7 Madroño. | Arbós. | Arbutus. |
| 8 Malva. | Malva. | Malva. |
| 9 Malvaviſco. | Malvins. | Althea. |
| 10 Matricaria. | Matricaria. | Parthenium. |
| 11 Malrubio. | Malrubí. | Matrubium. |
| 12 Madre ſilva. | Mare ſilva. | Perielymenum. |
| 13 Manzana. | Poma. | Malum. |
| 14 Mejorana. | Moradux. | Sampſucum. |
| 15 Membrillos. | Codonys. | Cotonea. |
| 16 Mercurial. | Malcoratge. | Linoceſtis. |
| 17 Miel. | Mel. | Mel. |
| 18 Mijo. | Mill. | Millium. |
| 19 Milenrama. | Millefolium. | Statiotes, mille folium. |
| 20 Moſtaza. | Moſtalla. | Sinapis. |
| 21 Moſtaza ſalvage. | Moſtalla ſalvatge. | Sinaps ſilveſtre. |

*Portu-*

| | Portugués. | Italiano. | Francés. |
|---|---|---|---|
| 1 | Gaſanhotas. | Saltarelli. | Sautarelle. |
| 2 | Chautage. | Plantagine. | Platain. |
| 3 | Loureiro. | Lauro. | Laurier. |
| 4 | Lentilhas. | Lantiche. | Lentille. |
| 5 | Sergantana. | Lucertola. | Liſardo. |
| 6 | Lingua cervina. | Lingua cervina. | Lingua de cerfetu. |
| 7 | Maleytas. | Titimalo. | Nerue au laiet. |
| 8 | Leyte. | Latte. | Lait. |
| 9 | Affalce. | Lattuca. | Laictue. |
| 10 | Cebolla cecem. | Giglio. | Lis. |
| 11 | | Giglio ſilveſtre. | Lelis fauvaje. |
| 12 | Lirio de cordeceo. | Giglio azurro. | Desflambes. |
| 13 | Linche. | Lino. | Lin. |
| 14 | Viſgo. | Viſch. | Guy. |
| 15 | Minhocas. | Lumbrici. | Vers de terre. |
| 1 | Macella. | Camomilla. | Camine. |
| 2 | Macega Galega. | | |
| 3 | Maſturzo. | Agreſto. | Crerios alenois. |
| 4 | Maſturzo ſalvage. | Naſitort ſalvatico. | Creſſon ſauvaje. |
| 5 | Macella. | Cacomilla. | Camine. |
| 6 | Acoyra. | Lentiſco. | Lentiſque. |
| 7 | Medroneyro. | Arbatro. | Arbuces. |
| 8 | Malva. | Malva. | Mauves. |
| 9 | Malviſco. | Malviſco. | Gium aves. |
| 10 | Matricaria. | Amarella. | Matricaire. |
| 11 | Maſcojute. | Marrobio. | Marrobin. |
| 12 | Madreſilva. | Vinciboſco. | Cheur fueile. |
| 13 | Mazan. | Pomi. | Pomme. |
| 14 | Majorana. | Mejorana. | Mariolene. |
| 15 | Marmellos. | Melocotogne. | Pomme de coign. |
| 16 | Ortiga morta. | Mercuriale. | Mercorella. |
| 17 | Mel. | Melle. | Miel. |
| 18 | Milho. | Miglio. | Millet. |
| 19 | | Millefolio. | Mille fuille. |
| 20 | Moſtarda. | Senape. | Mouſtarde. |
| 21 | Moſtarda ſalvage. | Senape. | Mouſtarde. |

| | *Castellano.* | *Catalán.* | *Latin.* |
|---|---|---|---|
| 22 | Moral. | Morera. | Morus. |
| | N | | |
| 1 | Nabo redondo. | Naps redons. | Napum. |
| 2 | Nimfa. | Nimfa. | Nimphea. |
| 3 | Niespero. | Nespler. | Mespilus. |
| 4 | Neguilla. | Niella. | Melantium. |
| 5 | Nuez. | Nous. | Nux juglans. |
| | O | | |
| 1 | Olivo. | Oliver. | Olea. |
| 2 | Olmo. | Olm. | Ulmus. |
| 3 | Oregano. | Orenga. | Origanum. |
| 4 | Oruga. | Ruca. | Eruca. |
| | P | | |
| 1 | Pastel. | Pastell. | Glastum. |
| 2 | Parietaria. | Morella roquera. | Helxine. |
| 3 | Pamporcino. | Pamporsi. | Cyclaminus. |
| 4 | Palomilla. | Fumaria. | Capnos fumaria. |
| 5 | Palma. | Palma. | Palma. |
| 6 | Passas. | Pansas. | Uba passa. |
| 7 | Panizo. | Panís. | Panicum. |
| 8 | Pepino. | Cogombre. | Cucumis sativus. |
| 9 | Peregil. (ta. | Julivert. | Apium. Petrosellin. |
| 10 | Persicaria macula- | Percicaria. | Grate ogonum. |
| 11 | Pelitre. | Pelitre. | Pirethrum. |
| 12 | Peonia. | Peonia. | Peonia. |
| 13 | Peras. | Peras. | Pirum. |
| 14 | Pino negro. | Pi. | Pinus. |
| 15 | Pimienta. | Pebre. | Piper. |
| 16 | Poliolo. | Poliol. | Pulegium. |
| 17 | Polipodio. | Polipodi. | Polipodium. |
| 18 | Puercas. | Panarolas. | Mille pedes. |
| 19 | Puerro. | Porro. | Porrum. |
| 20 | Piedra imán. | Caramida. | Magnes. |
| | Q | | |
| 1 | Queso. | Formatge. | Caseus. |
| | R | | |
| 1 | Rábanos. | Rabans. | Raphanus. |
| 2 | Ranas. | Granotas. | Ranæ. |

Portu-

| *Portugués.* | *Italiano.* | *Francés.* |
|---|---|---|
| 22 Moreyra. | Mori. | Meurier. |
| 1 | Rape. | Rave. |
| 2 Golfaon. | | Lis des eſtangs. |
| 3 Nieſpereyro. | Neſpulo. | Neſplier. |
| 4 Aliprine. | Gitone. | Barbue. |
| 5 Noz. | Noci. | Noix. |
| 1 Oliveyra. | Olivo. | Olivier. |
| 2 Ulmo. | Olmo. | Orme. |
| 3 Ouregaom. | Origano. | Origan. |
| 4 Oruga. | Rucheta. | Roquetia. |
| 1 Paſtel. | Guado. | Paſtel. |
| 2 Parietaria. | Parietaria. | Parietaire. |
| 3 Nazam de porco. | Ciclamino. | Pain de porſeau. |
| 4 Hervamolaria. | Fumus terra. | Fumo terre. |
| 5 Palmeyra. | Palma. | Palme. |
| 6 Paſſas. | Ube paſſe. | Roiſins ſecs. |
| 7 Painzo. | Panichi. | Paniz. |
| 8 Pepino. | Cedroli. | Cogombres. |
| 9 Salſa. | Petro ſello. | Perſil. |
| 10 | | Curaige maculce. |
| 11 Peletre. | Pyretro. | Piretre. |
| 12 Peonia. | Peonia. | Peonien. |
| 13 Peras. | Pero. | Poire. |
| 14 Pinheyro negro. | Pinus. | Ungpin. |
| 15 Pimenta. | Pepe. | Pojure. |
| 16 Poego. | Pulegio. | Puleje. |
| 17 Polipodio. | Polipodio. | Polipodien. |
| 18 Porquinas. | Porcelleti. | Chenille. |
| 19 Porro. | Porro. | Pourteau. |
| 20 Pedra de cevar. | Calamita. | Aymant. |
| 1 Quexo. | Formagio. | Fromaje. |
| 1 Rabans. | Ravanello. | Refort. |
| 2 Raans. | Ranochie. | Granoille. |

*Caſte-*

| *Castellano.* | *Catalán.* | *Latin.* |
|---|---|---|
| 3 Raton. | Rata. | Mus. |
| 4 Romero. | Romaní. | Rosmarinus. |
| 5 Regalicia. | Regalisia. | Dulcis radix. |
| 6 Retama. | Ginesta. | Spartium. |
| 7 Romaza. | Paradella. | Lapatum. |
| 8 Roble. | Roure. | Quercus. |
| 9 Ruda. | Ruda. | Ruta. |
| 10 Rubia. | Roja. | Rubia tintorum. |
| 11 Rejalgar. | Orpiment. | Arsenicum. |
| S | | |
| 1 Sabina. | Sabina. | Sabina. |
| 2 Satyrion. | Satyrion. | Satyrium trifolium. |
| 3 Salvia. | Salvia. | Salvia. |
| 4 Sauzgatillo. | Agnocast. | Vitex. |
| 5 Saxifrago. | Saxifragia. | Saxifragum. |
| 6 Saúco. | Saúc. | Sambucus. |
| 7 Sauce. | Salser. | Salix. |
| 8 Sangre. | Sanch. | Sanguis. |
| 9 Sapo. | Calapat. | Bufo. |
| 10 Servas. | Serves. | Sorba. |
| 11 Sello de N. Señora. | Sagell de Salomó. | Polygonatum. |
| 12 Serpol. | Serpillo. | Serpillum. |
| 13 Siẽpreviva mayor. | Sempreviva. | Sempervivum magnũ. |
| 14 Scordio. | Scordi. | Scordium. |
| 15 Salmuerra. | Salmorra. | Muria. |
| T | | |
| 1 Tamaríz. | Tamariu. | Tamarix Marica. |
| 2 Taragoncia. | Serpentaria. | Dracunculus. |
| 3 Tomillo salsero. | Frigóla. | Thymus. |
| 4 Torongil. | Torongina. | Apiastrum. |
| 5 Trebol. | Trebol. | Trofollium. |
| 6 Trigo. | Blat forment. | Triticum. |
| 7 Tornasol. | Girasol. | Heliotropium majus. |
| 8 Tuetano. | Moll de osos. | Medulla. |
| V | | |
| 1 Valeriana. | Valeriana. | Valeriana. |
| 2 Vexiga de perro. | Alicacabi. | Solanum Alicacabum. |
| 3 Vedegambre. | Baladre. | Eleborus. |

*Partu-*

| | *Portugués.* | *Italiano.* | *Francés.* |
|---|---|---|---|
| 3 | Rato. | Sorge. | Soris. |
| 4 | Alecrim. | Reſmarin. | Roſmarin. |
| 5 | Requeris. | Regaliſia. | Recliſſe. |
| 6 | Gieſta. | Geneſta. | Geneſt. |
| 7 | Lapaza. | Rombice. | Parelle. |
| 8 | Carbalbo. | Querſia. | Uncheſne. |
| 9 | Ruda. | Ruda. | Ruden. |
| 10 | Ruyua. | Robbia. | Garance. |
| 11 | Ouropimiente. | Arſenice. | Orpin. |
| | | | |
| 1 | Sabina. | Sabina. | Savinier. |
| 2 | Satyron. | Trifoglio. | Tresle. |
| 3 | Salvia. | Salvia. | Saulje. |
| 4 | Piměteyro ſilveſtro. | | |
| 5 | | Salſifragia. | Saulue vie. |
| 6 | Sabuqueyro. | Sambuco. | Suſeau. |
| 7 | Salgueyro. | Salice. | Saulx. |
| 8 | Sangue. | Sangue. | Sang. |
| 9 | Sapo. | Botta roſpo. | Crapaut. |
| 10 | Sorua. | | |
| 11 | | Fraſſinella. | Signet de Salamon. |
| 12 | Serpa. | Serpillo. | Serpullet. |
| 13 | Semper noiva. | Sempervivo magiore. | Joubarboſon. |
| 14 | Scordio. | Scordium. | Germandocedecave. |
| 15 | Salmoura. | Salmuoja. | Saulmure. |
| | | | |
| 1 | Tamarquera. | Tamarigio. | Tamariſc. |
| 2 | | Serpentina. | Serpentaire. |
| 3 | Ouregaon demato. | Timo. | Timmerjolayne. |
| 4 | Herba cidreira. | Cedronella. | Cella meliſſe. |
| 5 | Trevo. | Trifoglio. | Preſle. |
| 6 | Trigo. | Grano. | Duble. |
| 7 | Tornaſol. | Giraſole. | Soveiz. |
| 8 | Tutano. | Midolla. | Moelle. |
| | | | |
| 1 | Valeriana. | Valeriana. | Valeriana. |
| 2 | | Halicacabo. | Coquerets. |
| 3 | | Eleborus. | Eleboro. |

*Caſte-*

| *Castellano.* | *Catalán.* | *Latin.* |
| --- | --- | --- |
| 4 Verdolaga. | Verdolaga. | Portulaca. |
| 5 Verbena. | Verbena. | Sacra herva. |
| 6 Veleño. | Jusquiamo. | Hyosciamus. |
| 7 Violetas. | Violetas boscanas. | Viola purpurea. |
| 8 Vid. | Serment. | Vitis vinifera. |
| 9 Uvas. | Raíms. | Uva. |
| Y | | |
| 1 Yezgos. | Evols. | Chamzactæ. |
| 2 Yesso. | Guix. | Hiesso. |
| 3 Yedra. | Elra. | Hedera. |
| 4 Yerva buena. | Menta. | Mentha. |
| 5 Yerva buena aqua-(tica. | Menta Romana. | Serpillum silvestre. |
| 6 Yebros. | Vessa. | Erbum. |
| 7 Yva. | Yva. | Chamepitys. |
| 8 Yerva mora. | Morella. | Solanum hortense. |
| Z | | |
| 1 Zaragatona. | Psilli. | Psillium. |
| 2 Zizaña. | Juy. | Lolium. |
| 3 Zorra. | Guilla. | Vulpis. |

*Portu-*

| *Portugués.* | *Italiano.* | *Francés.* |
| --- | --- | --- |
| 4 Verdoaga. | Procacehia. | Porcelayne. |
| 5 Vergebam. | Verbenaca. | Verbaine. |
| 6 Meimendro. | Hioſquiamo. | Juſquiame. |
| 7 Violas. | Viole maminole. | Violetas de Mars. |
| 8 Vide. | Vite. | Vigne. |
| 9 Ubas. | Ube. | Roiſins. |
| 1 Engo. | Ebulo. | Hyebles. |
| 2 Geſſo. | Geſo. | Plaſtec. |
| 3 Edra. | Edra. | Lierre. |
| 4 Hortalaan. | Menta. | Mente. |
| 5 Hortalaan. | Menta ſilveſtre. | Mente aquatica. |
| 6 Chicharros. | Mocho. | Ers. |
| 7 Yva. | Chamepirio. | Jus muſcare. |
| 8 Herba moura. | Solatro. | Morelia. |
| 1 Zaragtoa. | Pſilio. | Herbe apuces. |
| 2 Juyo. | Loglio. | Yuraje. |
| 3 Raboza. | Volpe. | Renart. |

RUEDA

# RUEDA PERPETUA PARA SABER LOS AÑOS FERTILES, y eſtériles, preſentes, y venideros, ſi el hombre los quiere ſaber para comun utilidad.

Saco à luz la preſente Rueda, paraque qualquiera perſona pueda fácilmente conocer ſi el año ſerá fertil, ò eſtéril, de eſte modo, comenzando el año 1626. haſta el año, que queraîs ſaber, atribuyendo à cada caſita un año; y ſobre ella hallareis fertil, ò eſtéril; fertiliſſimo, ò eſteriliſſimo.




Y ſi quiere ſaber los años paſſados, ſe comenzará rodando al rebés de caſita en caſita, comenzando 1626. y 1625. y ſe hallará quales años han ſido fertiles, ò eſtériles.

La preſente Rueda ha ſido hallada por el Maeſtre Domingo Varni de Narni; y por diligencia de Fray Miguel Aguſtin, Prior del Temple de la fideliſſima Villa de Perpiñan, ſacada à luz en los años de 1617. y 1626. corregida, y emmendada en eſta ultima impreſſion.

# TABLA
## DE LAS COSAS MAS NOTABLES, QUE SE CONTIENEN en los cinco Libros de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril.

# A

Ba-

# B



# C

# D



# E

# F



# G

# H



# I



# L

# M

# N



# O



# P



Pe-

# Q

# R



# S



# T

# V

# LAUS DEO.



Du 30. 8bre 1708.